



Schweizer Bäcker-Confiseure  
Boulangers-Confiseurs suisses  
Panettieri-Confettieri svizzeri



# JAHRESBERICHT 2020

SCHWEIZERISCHER BÄCKER-CONFISEURMEISTER-VERBAND (SBC)

# Inhaltsverzeichnis

Editorial	3
Allgemeines Verbandsgeschehen	4 - 12
ASA-Fachstelle	13 - 15
Kommunikation	16 - 21
Bilder SwissSkills	22
Erfolgsrechnung	23
Bilanz	24
Revisionsbericht	25
panvica	26 - 27
SBC Treuhand AG	28
Richemont Kompetenzzentrum	29 - 30
Angestellte Verband/Entwicklung Mitglieder	31
Mitgliederbestand in den Kantonen	32
Branchenkennzahlen	33
Zentralvorstand	34
Verbandsinstitutionen	35

# Editorial

Das Leben unserer industrialisierten, hoch mobilen und schnelllebigen Gesellschaft wurde durch das Corona-Virus auf den Kopf gestellt. Der Lockdown im Frühling 2020 und die damit verbundenen, respektive zur Zeit der Erstellung dieses Jahresberichts nach wie vor herrschenden Massnahmen zur Eindämmung des Virus, beeinträchtigten auch die Arbeit unserer Verbandsgrmien und der SBC-Geschäftsstelle im Berichtsjahr erheblich; entsprechend steht COVID auch im Zentrum des vorliegenden Berichts.



**Silvan Hotz,**  
**Präsident**

## Erster Erfolg beim ersten Lockdown

Im März 2020 verhängte der Bundesrat einen gesamtschweizerischen Lockdown. Die Bäckereien-Confisereien durften – da versorgungsrelevant – offen bleiben. Ein erster Erfolg für unsere gewerbliche Branche! Nach einer anfänglichen Schockstarre zeigten sich unsere Mitglieder innovativ, spannten beispielsweise mit anderen Gewerbetreibenden zusammen, überprüften Arbeitsprozesse, bauten einen Online-Lieferdienst auf und vieles mehr. Die Verbandsspitze und mit ihnen die Mitarbeitenden arbeiteten auf Hochtouren, kämpften mit harten Bandagen für das Überleben unserer Mitglieder, berieten praktisch rund um die Uhr über juristische Belange und Sicherheits- und Hygienemassnahmen, informierten und warben auf unzähligen Kanälen, organisierten Aktionen wie «lokal einkaufen» und sorgten für eine positive Medienresonanz. Das Feedback war durchwegs positiv.

## Intensiver Austausch mit den Kantonen und Regionen

Im Sommer gab es eine kurze Verschnaufpause, bevor es im Herbst wieder mit Vollgas weiterging. Nur kam eine nicht unerhebliche Erschwernis hinzu: Die Bevölkerung war und ist Covid-müde, der Elan, das Zusammengehörigkeitsgefühl vom Frühling waren weg. Zudem waren die neuen Massnahmen von Kanton zu Kanton unterschiedlich, das heisst 26 verschiedene Versionen. Für uns im Verband ein Ding der Unmöglichkeit, die Übersicht zu wahren. Der Kontakt mit den Sekretären und Präsidenten der Kantonal- und Regionalverbände intensivierte sich. Es fand – und findet immer noch – ein intensiver

regelmässiger Austausch statt. Die Kommunikationsabläufe wurden – und werden weiterhin – optimiert, um unsere Mitglieder möglichst umfassend informieren zu können und zu unterstützen.

## Die Sonntagsverkäufe...

Eine wahre Knacknuss war der Beschluss des Bundesrats vom 9. Dezember bezüglich den Sonntagsverkäufen. Wir setzten all unsere kommunikativen Mittel und unser Netzwerk ein, damit unsere Mitglieder an den für sie wichtigen Sonn- und Feiertagen exklusiv geöffnet haben können – gemeinsam mit den Apotheken. Wieder konnten wir einen Erfolg für unsere gewerbliche Bäcker-Confiserie-Branche verbuchen. Selbstverständlich gab es auch Wermutstropfen: So beispielsweise die Tatsache, dass die Cafés und Restaurants geschlossen bleiben mussten, obwohl wir auch hier unser für unseren kleinen Verband Möglichstes unternommen hatten.



**Urs Wellauer,**  
**Direktor**

## Erfolge, Misserfolge, Korrekturen

Der SBC hat als relativ kleiner Verband im Corona-Jahr viel erreicht, musste aber auch den einen oder anderen Misserfolg einstecken sowie da und dort Korrekturen vornehmen, wie beispielsweise in der direkten Kommunikation mit den Kantonal- und Regionalverbänden. Einen herzlichen Dank an dieser Stelle an die Präsidenten und Sekretäre für die gute Zusammenarbeit. Unser Wirken hatte und hat immer das Ziel – zum Wohle unserer Mitglieder und der gewerblichen Branche – vor Augen. Und dieses verfolgen wir mit Hartnäckigkeit und Leidenschaft. Die Verbandsspitze, mit dem Zentralvorstand, dem Leitenden Ausschuss sowie die Geschäftsleitung und allen Mitarbeitenden. Zusammen bleiben wir stark – gehen wir die kommenden Aufgaben zielgerichtet und effizient an.

# Allgemeines Verbandsgeschehen

Sind wir mal ehrlich, 2020 hat sich angefühlt wie ein Autounfall: Man will nicht hinschauen, man kann aber auch nicht wegschauen. 2020, das ist das Jahr, als das Corona-Virus über die Welt hergefallen ist. Es hat wohl kaum jemanden überrascht, dass «Corona» zum Wort des Jahres gewählt wurde. Hinzu kommen sieben weitere Wörter von insgesamt zehn auf der Liste, nämlich «Lockdown», «Verschwörungserzählung», «AHA», «systemrelevant», «Triage», «Geisterspiele» und «Bleiben Sie gesund».

Sie alle drücken aus, wie sehr uns die Corona-Pandemie beeinflusst hat. Zu diesen Wörtern hätte wohl auch «Digitalisierung» gepasst, denn selten war sie so wichtig zur Aufrechterhaltung der Kommunikation wie in dieser Pandemiezeit. 2020 ist ein Jahr, das wir nicht so schnell vergessen werden: Die Corona-Pandemie hat alles auf den Kopf gestellt – sei es im geschäftlichen, privaten oder öffentlichen Bereich.

## Organisation

2020 bedeutete für den Verband auf allen Ebenen – Organisation, Politik, Bildung, Kommunikation – intensive Arbeit. Wir sind es gewohnt, kurzfristig wie aber auch weit im Voraus zu planen. Das trifft insbesondere auch auf Sitzungen und Veranstaltungen des Verbandes zu. Und plötzlich sind die physischen Events nicht mehr möglich. Die Termine, die Pläne, die Vorbereitungsarbeiten für viele Sitzungen, all dies musste von einem Tag auf den anderen umorganisiert werden. Der Kongress, der im Juni 2020 hätte stattfinden sollen, musste auf 2021 verschoben werden. Sitzungen wurden mehrheitlich digital durchgeführt. Die Umsetzung der Reorganisation «Reload» geriet ins Stocken, die strategische Ausrichtung und die Zielformulierungen, welche die konkrete und künftige Ausrichtung des SBC und der Richemont Fachschule definieren sollen, konnten nicht wie geplant an die Hand genommen werden. In zwei strategischen Workshops konnten aber Grundlagen in der Bildung und Kommunikation erarbeitet werden. Zudem wurde Anfang 2020 eine Umfrage bei den SBC-Mitgliedern gemacht.

- **Auswertung Mitgliederumfrage**

COVID setzte die Agenda, Stand im Mittelpunkt und forderte, zusätzlich zum Tagesgeschäft, die operative und auch die strategische Ebene sehr stark. Der Krisenmodus beherrschte den Tagesablauf. Der Zentralvorstand mit seinen 15 Mitgliedern konnte sich zusammen mit der Geschäftsleitung SBC / Richemont zweimal physisch und siebenmal in einer Videokonferenz austauschen.

Der Leitende Ausschuss mit Präsident Silvan Hotz, Vizepräsident Jean-François Leuenberger, Finanzchef Martin Schnyder und der Geschäftsleitung SBC / Richemont führte 15 Sitzungen durch, fast ausschliesslich per Videokonferenz. Es fanden fast doppelt so viele Sitzungen als geplant statt.

Es ist nicht selbstverständlich, dass sich aktive Unternehmer für die Belange der Berufsorganisation engagieren, umso höher ist der Einsatz der im Milizsystem eingebundenen Personen zu werten und zu würdigen.

## Finanzen

Die Finanzkommission unter dem Präsidium von Martin Schnyder befasste sich intensiv mit der aktuellen Finanzsituation, der Anlagestrategie, dem Anlagereglement und der Finanzierung der Renovation einer Liegenschaft. Die Rechnungen und Budgets des SBC, der Hilfskasse-Stiftung und der Richemont Fachschule (Stiftung und Dienstleistungs AG) wurden in der Finanzkommission im Detail beraten und zuhänden des Leitenden Ausschusses und des Zentralvorstands verabschiedet, der sie genehmigte. Mit verschiedenen Massnahmen versucht der SBC trotz sinkenden Mitgliederzahlen und damit rückläufigen Einnahmen, die Finanzen mittelfristig zu konsolidieren. Die Abschlusszahlen 2019 und 2020 deuten auf erste Wirkungen hin. Die Sockelbeiträge werden in erster Linie für das Milizsystem eingesetzt, der operative Teil des SBC finanziert sich grösstenteils durch Erträge aus Dienstleistungen und Liegenschaften selber. Die AVE-Lohnsummenbeiträge fliessen direkt in die Aus- und Weiterbildung der Richemont Fachschule. Mit dem vom Kongress 2019 beschlossenen Obligatorium der ASA- und GVP-Leitlinien sollen unsere Mitglieder langfristig profitieren, die Leitlinien gesichert werden und der administrative Aufwand unserer Mitglieder erleichtert werden.

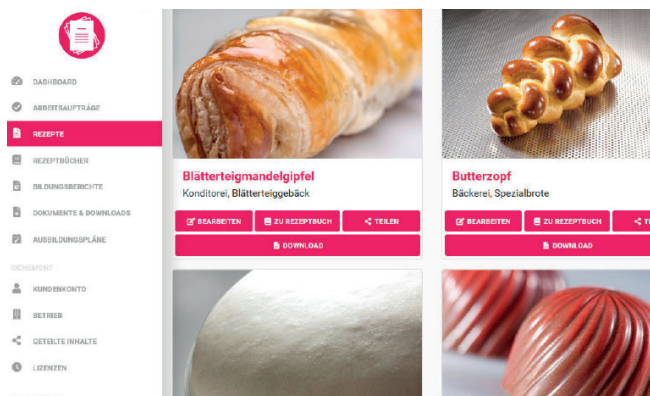
## Aus- und Weiterbildung

Sehr einschneidend waren die Massnahmen gerade im Bereich der Lernendenausbildung und dem damit verbundenen Qualifikationsverfahren (Lehrabschlussprüfung) für die Lehrgänger. Auch im Bildungsbereich war die Aufgabenstellung rund um die Pandemie zentral. Die Eingabe der Prüfungs-Variante wurde vereinfacht. Dank der ausgezeichneten Arbeit der Kommission B&Q und der Zusammenarbeit mit allen Chefexpertinnen und Chefexperten wurde die Prüfungs-Variante für unsere gewerbliche Branche als erste in der Schweiz bestätigt. Dadurch, dass es keine schulischen Prüfungen gab und für Repetenten eine spezielle Prüfung erstellt werden musste, wurde die Endnotengenerierung nicht einfacher. Für das QV

# Allgemeines Verbandsgeschehen

2021 haben wir die Eingabe wieder bestätigt bekommen – in der Hoffnung, dass sich die epidemiologische Lage nicht verschlimmert.

Mit der neuen Lerndokumentation «Learndoc» konnte, coronabedingt leider etwas später als geplant gestartet werden. Wir sind überzeugt, dass dieses Instrument für alle Beteiligten einen Mehrwert bringen wird. Wir haben nun auch das Einverständnis vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI), dass wir die Lerndokumentationsarbeiten als Basis für die mündliche Prüfung benützen können.



- **Learndoc**

Die Berufsprüfung (BP) Bäcker/in hat konkrete Formen angenommen. Das bedeutet, dass die Prüfungsordnung im Bundesblatt aufgeschaltet ist, und wenn bis Anfang 2021 keine Einsprachen eingehen, so genehmigt ist. Die Wegleitung und das Protokoll wurden zusammengestellt. Die Probeprüfung hat gezeigt, dass es eine anspruchsvolle, gleichwertige Prüfung sein wird. Im BP-Kurs 2019-2020/2021 sind es wenige Kandidatinnen und Kandidaten (5 DH / 5 BK / 8 KC). Zeitgleich macht eine BP-Klasse aus der Romandie ihren Abschluss. Im BP Kurs 2020-2021/2022 hat es hingegen viel mehr Kandidatinnen und Kandidaten (4 DH / 21 BK/B / 10 KC). Aus diesem Kurs hat es bereits die ersten Interessenten für die BP Bäcker/in.

Personell wurde die Kommission B&Q mit Christian Huwyler und Gabriela Meier sowie die Kommission HBB mit Esther Wehren ergänzt. Auch der Vorstand der Fachlehrerinnen und Fachlehrer wurde mit neuen Personen ergänzt: Gabriela Meier als Präsidentin und Carmen Mäder als Verbindung zum GRMC, der Fachlehrer-Vereinigung in der Romandie.

Im Detailhandel wurde das Projekt «Verkauf 2022+» mit der Überarbeitung der Bildungsverordnung weiter

vorangetrieben. Leider konnten 2020 im Detailhandel keine praktischen Prüfungen durchgeführt werden.

- **Projekt Verkauf 2022+**

## Gesamtarbeitsvertrag GAV und Paritätische Kommission

Die Allgemeinverbindlichkeit (AVE) des Gesamtarbeitsvertrags (GAV) hat zur Folge, dass die Weiterbildung, insbesondere die Vorbereitungskurse zur Berufs- und höheren Fachprüfung, gefördert, sprich finanziell unterstützt wird. Seit 2019 sind dem GAV auch die ungelernten Mitarbeitenden unterstellt, und die Gleichwertigkeit zum L-GAV (Gesamtarbeitsvertrag im Gastgewerbe) konnte erreicht werden. Ab 2020 gelten gemäss den Lohnregulativen Produktion und Verkauf neue Mindestlöhne für gelernte Mitarbeitende mit EBA oder EFZ, nicht jedoch bei höheren Abschlüssen.

Die Führung der Geschäftsstelle der pkbc (Paritätische Kommission Bäcker-Confiseure) wurde neu ausgeschrieben und wird ab Januar 2021 durch die Firma Zloczower und Partner in Bern geführt. Die GAV Verhandlungsdelegation hat sich zu einer internen und zu einer Sitzung mit den Sozialpartnern getroffen.

## Zahlreiche politische Arbeiten

Vor einem Jahr gab es noch ein Leben ohne Corona und die politischen Themen wie Nutri-Score, Salz- und Zuckerreduktion, Fair-Preis-Initiative, Brot- und Backwarenimporte, CO<sub>2</sub> Gesetz, Food-Waste waren auf der politischen SBC-Agenda gesetzt. Das Virus hat auch in der Politik die Interessenlage verschoben, erledigt haben sich die Themen aber nicht. Das politische Engagement bleibt eine zentrale Aufgabe des SBC. Die Stimme der Branche zu intensivieren und ihre politischen und wirtschaftlichen Interessen mit Nachdruck zu vertreten – diese Ziele verfolgen wir permanent, konsequent und, wenn nötig, mit Vehemenz.

Unser Gewerbe wird auf Bundesebene wahrgenommen und unser Verband setzt sich gezielt zum Wohl der Branche ein. Leider musste der jährlich stattfindende Sessionsanlass – wie viele andere Events – coronabedingt abgesagt werden.

Ein Highlight auf dem politischen Parkett war am Kongress des Schweizerischen Gewerbeverbandes (sgv) im Herbst 2020 die Wahl von SBC-Präsident Silvan Hotz in den sgv-Vorstand. Neben der systematischen Bearbeitung der politischen Dossiers ist die Pflege des Netzwerks zu den Parlamentarierinnen/Parlamentariern, demsgvsowie

# Allgemeines Verbandsgeschehen

anderen Branchenverbänden und Organisationen, der Bundesverwaltung und der Medien unerlässlich und wichtig geblieben. Der SBC führt ein digitales Issue-Monitoring, das die wichtigsten nationalen Geschäfte, Strategien und Diskussionen gemäss ihrem Stand im politischen Prozess und dem Handlungsbedarf ausverortet, so dass möglichst zeitnah agiert werden kann.

## Zwei Personen für die Politik im Einsatz

Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) ist mit rund 1400 Mitgliedern ein kleiner Verband. Die Politik ist einer der zentralen Pfeiler. Für die politischen und wirtschaftlichen Anliegen auf nationaler und zum Teil auch kantonaler Ebene der gewerblichen Bäcker-Confiseure sind zwei Personen im Verband im Einsatz, die zusätzlich noch für andere Aufgabengebiete zuständig sind: SBC-Präsident Silvan Hotz und -Direktor Urs Wellauer.

## Schweizerischer Gewerbeverband (sgv)

Der SBC arbeitet aktiv in den ständigen Kommissionen des sgv Wirtschafts-, Sozial-, Finanz-, Bildungspolitik und Arbeitsmarkt mit. Er ist ausserdem im Milizkader der Wirtschaftlichen Landesversorgung vertreten. In den sgv-Arbeitsgruppen Handel, Lebensmittel- und Agrarpolitik und Umwelt konnte er seinen wertvollen Beitrag für die Branchenpolitik einbringen.

Im vergangenen Pandemiejahr wurden praktisch jede Woche Telefonkonferenzen geführt und die Anliegen der Branchenverbände ausgetauscht, koordiniert und in den Bundesrat und die Departemente eingespielt. SBC-Präsident Silvan Hotz wirkt aktiv in der Gewerkekammer, im KMU-Forum und seit Oktober im Vorstand mit und vertritt die Anliegen der gewerblichen Bäcker-Confiseure. Es wurden unter dem Dach des sgv, wirtschaftsfeindliche Abstimmungen bekämpft.

## Abstimmungsparolen des SBC

Der SBC-Zentralvorstand hat 2020 zu folgenden Vorlagen die Parole gefasst:

### Volksabstimmungen:

- Vaterschaftsurlaub:  
Parole SBC Nein – Resultat Ja
- Konzernverantwortungsinitiative:  
Parole SBC Nein – Resultat Nein



SBC-Präsident Silvan Hotz wurde neu in den sgv-Vorstand gewählt.

## Stretto 3

Nach dem Inkrafttreten der Totalrevision der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) «Largo» im 2017 zeigte sich, dass verschiedene neue Bestimmungen präzisiert werden müssen. Zudem entwickelte sich seither auch das Lebensmittelrecht der EU weiter.

Im Rahmen des Revisionspakets «Stretto 3» wurde die LGV wieder auf den neusten Stand gebracht, mit dem Zweck einer weiteren Harmonisierung mit dem EU-Recht und der Anpassung der rechtlichen Grundlagen. Im Bereich des Lebensmittelrechts besteht ein permanenter Revisionsbedarf, ansonsten neue Handelshemmnisse gegenüber der EU entstehen und der Gesundheits- und Täuschungsschutz nicht mehr vollumfänglich gewährleistet ist.

Im Rahmen von drei Revisionspaketen wurden weitere Änderungen vorgenommen, indem im Paket «Stretto 1» Anpassungen an Höchstwerte (mikrobiologisch, Rückstände, Kontaminanten, etc.) der EU im Sinne eines technischen Nachvollzuges und im Paket «Stretto 2» Fehler in den Bundesratsverordnungen korrigiert wurden. Das Paket «Stretto 3» beinhaltete eine Vielzahl von materiellen Änderungen, die im Sommer 2019 einer breiten Vernehmlassung unterzogen und vom Bundesrat am 27. Mai 2020 mit Inkrafttreten per 1. Juli 2020 verabschiedet wurden. Analog zu «Largo» hat der SBC im letzten Jahr auch zu «Stretto 3» ausführlich Stellung bezogen.

Der SBC ersuchte in der Vernehmlassung das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, bei der Übernahme von neuen EU-Bestimmungen die Verhältnismässigkeit zu wahren und auf eine Ausweitung von administrativen Auflagen zu verzichten. Weiter wünschte der SBC, dass bei der Übernahme von EU-rechtlichen Bestimmungen in schweizerisches Recht der Benutzerfreundlichkeit hohe Bedeutung beigemessen wird, was im Kern zu

# Allgemeines Verbandsgeschehen

mehr Rechtssicherheit führt. Statt eine Zunahme von administrativen Auflagen durch die Behörden zu fördern, gilt es den Inverkehrbringern in Erinnerung zu rufen – unabhängig von der Betriebsgrösse – nur Lebensmittel in den Verkehr zu bringen, die sicher sind. Leider wurde eine Vielzahl, der vom SBC berechtigterweise eingebrachten Punkte von den zuständigen Bundesbehörden nicht berücksichtigt.

## GAV und kantonale Mindestlöhne

Grundsätzlich werden im Gesamtarbeitsvertrag die Mindestlöhne festgehalten und gelten für alle Bäckereien-Confisereien in der ganzen Schweiz. Doch leider scheren bereits Kantone aus: Nach dem bedauerlichen Entscheid der Genfer Stimmbevölkerung zur Einführung eines Mindestlohns hat unsere gemeinsame Forderung nochmals an Bedeutung gewonnen: Bestimmungen in allgemeinverbindlich erklärten Gesamtarbeitsverträgen sollen vor den kantonalen stehen.

Eine breite Allianz aus 26 Wirtschafts- und Branchenverbänden, zu denen auch der SBC zählt, unterstützt dieses Anliegen. Kantonale arbeitsrechtliche Interventionen, die einzelne Bestimmungen der ave GAV aushebeln, führen zu Rechtsunsicherheit und gefährden die Sozialpartnerschaft. Der Ständerat lehnte eine Motion in der Wintersession 2019 ab, welche den GAV vor die kantonalen Vorgaben stellen wollte. Die Allianz kam zum Schluss, einen neuen Vorstoss anzustreben, der die Bedenken der Kantone aufnimmt und das Kernanliegen der Allianz wahrt. Ausserdem werden die politischen Entwicklungen betreffend ave GAV und kantonale Mindestlöhne – auf Ebene Bund und Kantone – weiter beobachtet (Monitoring) sowie der Informationsfluss innerhalb der Allianz sichergestellt. Denn weitere Kantone könnten dem Beispiel von Neuenburg und Genf folgen. Deshalb muss neu geregelt werden, dass die liberalen Einigungen zwischen Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbänden, welche der Bundesrat per Beschluss für die ganze Schweiz besiegelt, kantonalen Bestimmungen vorgehen.

## Nutri-Score

Forderungen von Regierungen und Organisationen sowie Bestrebungen verschiedener Unternehmen aus dem In- und Ausland haben in den letzten Jahren dazu geführt, dass Nährwert-Bewertungsschemen auf Produkten eingeführt worden sind, so auch probeweise bei Coop, Migros und Aldi Suisse. Nutri-Score ist in der Schweiz eine freiwillige Kennzeichnung für Lebensmittel, welche von Santé Publique France entwickelt und wissenschaftlich validiert wurde. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) unterstützt die freiwillige

## NUTRI-SCORE



*Der SBC steht Nährwertampeln kritisch gegenüber.*

Einführung von Nutri-Score. Seit April 2020 sind erste mit Nutri-Score gekennzeichnete Nestlé-Produkte im Schweizer Handel zu finden.

Verschiedene Interessengruppen fordern nun, dass die Kennzeichnung in der ganzen EU obligatorisch werden soll. Mit dabei ist auch Nestlé. Die EU-Kommission prüft derzeit die Einführung von Nährwertprofilen, mit denen sich Werbung für sehr salz-, zucker- oder fetthaltige Produkte einschränken lässt. Gemäss der federführenden EU-Gesundheitskommissarin Stella Kyriakides wird die Kommission in den nächsten zwei Jahren eine harmonisierte obligatorische Nährwertkennzeichnung vorschlagen.

**Position SBC:** Der SBC steht Nährwertampeln kritisch gegenüber. Kennzeichnungssysteme wie Nutri-Score sind, besonders seit Einführung des neuen Lebensmittelgesetzes, nicht notwendig. Die enthaltenen Anforderungen der Nährwertkennzeichnungen bieten eine hervorragende Grundlage, damit Konsumentinnen/Konsumenten bei ihrem Einkauf gut informiert sind und sich gesund und ausgewogen ernähren können. Zusätzliche Kennzeichnungssysteme sorgen lediglich für Verwirrung und führen zu mehr Bürokratie und Aufwand der Lebensmittelbranche. Zudem gibt es keine per se guten oder schlechten Lebensmittel, sondern bloss eine gesunde und ausgewogene Ernährung, die auf die körperlichen Aktivitäten abgestimmt ist.

**Argumentationslinie:** Der SBC möchte den Konsumentinnen/Konsumenten durch sinnvolle Produktkennzeichnung bewusste Kaufentscheidungen ermöglichen. Mit Nutri-Score werden die Kundinnen und Kunden entmündigt. Aus seiner Sicht besteht deshalb kein Bedarf nach einem Ampelsystem – vor allem nicht bei den gewerblichen Bäcker-Confisereuren und verpflichtend – da in der Schweiz bereits die Pflicht zu Nährwertangaben gilt.

2020 wurden verschiedene Hintergrundberichte und Kolumnen zu diesem Thema veröffentlicht:

- **«panissimo»-Artikel Nutri-Score**

# Allgemeines Verbandsgeschehen

## Ernährungsstrategie

In der Schweizer Ernährungsstrategie 2017–2024 wurden drei Ziele definiert:

- Die Ernährungskompetenz stärken: Die Bevölkerung kennt die Ernährungsempfehlungen. Die Informationen dazu sind verfügbar, leicht verständlich und können im Alltag einfach umgesetzt werden.
- Die Rahmenbedingungen verbessern: Um die Wahl gesunder Lebensmittel zu erleichtern, muss ein entsprechendes Angebot geschaffen werden. Ein Schwerpunkt ist die Verbesserung der Lebensmittelzusammensetzung sowie die Förderung der Innovation im Dialog mit der Wirtschaft. Die Zucker- und Salzreduktion stehen dabei im Fokus.
- Die Lebensmittelwirtschaft einbinden: Noch mehr Hersteller und Anbieter von Lebensmitteln und Mahlzeiten leisten einen freiwilligen Beitrag zu einer gesunden Ernährung.

Der SBC wehrt sich nicht gegen eine Stärkung in der Ernährungskompetenz. Das müsste aber bereits in der Schule erfolgen. Wir wehren uns aber gegen ungerechtfertigte Eingriffe in die Gestaltung des Lebensstils unter dem Deckmantel von Präventionskampagnen, die als Ersatz von gesetzlichen Regelungen erfolgen sollen. Mit den neuen Vorgaben bei der sogenannten «Erklärung von Mailand» setzen die Schweizer Lebensmittelproduzenten und Detailhändler ein deutliches Zeichen. Sie soll im Rahmen des Aktionsplans der Schweizer Ernährungsstrategie bis 2024 weitergeführt und weitere Lebensmittelgruppen sollen angegangen sowie die Arbeiten zu Salz-, Zucker- und Fett-Reduktion intensiviert werden. Es wird ein aktives Monitoring zu den Entwicklungen betrieben.

Dank unserer Mitarbeit bei Vernehmlassungen und in verschiedenen Gruppierungen werden die Wellen von Bevormundungsprogrammen in ihrer Dynamik gebremst, und es können weitere Regulierungen verhindert werden. Der SBC wird sich in Zusammenarbeit mit der gesamten zuckerverarbeitenden Branche weiterhin gegen die Einführung einer Zuckersteuer einsetzen, ohne sich dabei der Grundsatzfragen bezüglich des überhöhten Zuckerkonsums zu verschliessen. Hier muss es aus SBC-Sicht darum gehen, dass die bereits getroffenen und künftigen Massnahmen der Branche zur Reduktion der Zuckergehalte in Lebensmitteln als solche anerkannt werden und der Weg der Freiwilligkeit nicht verlassen wird. Ein Positionspapier wurde erstellt.



## Nahrungsmittelverschwendung

Dem SBC und seinen Mitgliedern ist die Reduktion von vermeidbaren Lebensmittelabfällen ein grosses Anliegen. Der Einsatz gegen Food Waste erhöht nicht nur die Effizienz und die Erträge, sondern ist auch ein wichtiger ökologischer und sozialer Beitrag der Branche und wirkt sich damit positiv auf das Image der gewerblichen Betriebe aus.

Entsprechend setzt sich der SBC für die Vermeidung von Food Waste ein und informiert über seine diversen Kommunikationsmittel seine Mitglieder regelmässig über Massnahmen, die gegen die Lebensmittelverschwendung ergriffen werden können. Diese sollen weiterhin auf Freiwilligkeit beruhen, um die Unternehmen nicht durch unnötige Bürokratie und Regulierung zusätzlich zu belasten.

Der SBC ist Mitglied der Initiative «United Against Waste» (UAW). Gemeinsam mit deren Mitgliedern entwickelt der Verein UAW praxistaugliche Lösungen, um dem Food Waste vorzubeugen. Ein umfassendes Factsheet wurde dazu erstellt und ist auf der Internetseite abrufbar.

- [Factsheet Nahrungsmittelverschwendung](#)

## Butterpreise

Bereits Anfang 2020 zeichnete sich auf dem Schweizer Milchmarkt eine Verknappung der Versorgung mit Milchfett ab. Die inländische Produktion reichte nicht aus, um die Nachfrage in der Schweiz im Jahr 2020 zu decken. Als Konsequenz dieser Verknappung erhöhte die Branchenorganisation Butter ihren internen Richtpreis für zu Butter verarbeitenden Industrierahm per 1. Juli 2020 um 60 Rappen pro Kilogramm Fett. Damit wollte die Branchenorganisation Butter dafür sorgen, dass wieder mehr Milchfett in die Butterherstellung fliesst. Daraufhin haben die Molkereien informiert, ihrerseits die Preise für Schweizer Butter um 50 Rappen pro Kilogramm zu erhöhen. Als Gegenzug zur Einigung über den Aufpreis fordert die Branchenorganisation Milch einen zusätzlichen Import von 1'000 Tonnen Butter.



# Allgemeines Verbandsgeschehen

Die Bäcker- und Confiseriebranche ist generell darauf bedacht, primär Schweizer Rohstoffe zu beziehen, so auch bei der Butter. Allerdings zeichnete sich hier ohne den Import von mehreren hundert Tonnen bis Ende Jahr ein drastischer Versorgungsengpass ab. Der geforderte Import von mindestens 1'000 Tonnen Butter war aus Sicht der Schweizer Bäcker-Confisereure unausweichlich.

Die gleichzeitige Preiserhöhung für Butter ist zwar mit Blick auf die Verstärkung der Anreize für eine ausreichende Inlandproduktion nachvollziehbar, in der aktuellen Situation in diesem Ausmass jedoch fatal. In einer Zeit, in der viele Betriebe ums Überleben kämpfen, ist die Erhöhung von Rohstoffpreisen für unsere Branche kaum verkraftbar.

Die Konsequenzen werden nicht nur die Bäckerei- und Confiseriebetriebe tragen, sondern in Folge der unausweichlichen Rohstoffpreisüberwälzung über höhere Endproduktepreise auch die Konsumentinnen und Konsumenten. Gegen die Regulierung anzugehen hat sich für uns wie auch für andere Verbände als sehr schwierig herausgestellt. Für die Gremien des SBC wurde ein Faktenblatt mit den Regulierungsmechanismen erstellt.

## **Deklaration der Herkunft und des Verarbeitungsorts von Brot und Backwaren**

Die Brot- und Backwarenimporte nehmen stets zu. Eine Entwicklung, die dem SBC Sorgen bereitet und wogegen er sich in Bundesbern stark einsetzt. Die Kommission des Ständerates hat die ursprüngliche Motion von Peter Hegglin, die für unsere Branche zu einschränkend gewesen wäre und einen zu hohen administrativen Aufwand zur Folge gehabt hätte, zur Ablehnung empfohlen. Sie hat eine eigene neu eingereicht. Der SBC hat sich gemeinsam mit anderen Verbänden erfolgreich für eine Ablehnung und einen neuen Vorstoss mit dem Ziel, die Brot- und Backwarenimporte zu verringern, stark gemacht. Nach Annahme der neuen Motion im Ständerat hat der Motionär Peter Hegglin seinen Vorstoss zurückgezogen. Die nun vorliegende Motion der WBK-S will den Bundesrat beauftragen, das aktuelle Gesetz so anzupassen, dass die Geschäfte, welche direkt oder in verarbeiteter Form (z.B. Sandwiches) Brot und Backwaren verkaufen oder bereitstellen (z.B. Restaurants), an einem für den Kunden sichtbaren Platz das Produktionsland (bei verarbeiteten Produkten wie Sandwiches das Produktionsland des Brotes) angeben.

Der Bundesrat beantragt die Annahme der Motion (26. August 2020). Der Ständerat hat die Motion in der Herbstsession 2020 angenommen. Die WBK-N



*Brot- und Backwarenimporte nehmen stets zu.*

(Nationalrat) wird den Vorstoss Anfang 2021 ebenfalls behandeln und der Nationalrat in der Frühlingssession 2021.

Von Seiten der repräsentativen Organisationen der Wertschöpfungskette Getreide – konkret im Namen der Branchenorganisation swissgranum, des Vereins Schweizer Brot, des Schweizer Getreideproduzentenverbands (SGPV), des Dachverbands Schweizerischer Müller (DSM) sowie des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands (SBC) wird die Motion vollumfänglich unterstützt. Der Zentralvorstand des SBC stimmte dieser Haltung und dem Vorgehen ebenfalls zu.

## **Problematik der stark zunehmenden Backwarenimporte**

Die stetig steigenden Backwarenimporte stellen für die ganze Branche effektiv ein grosses Problem dar. Beim Brotgetreide kennt die Schweiz nach wie vor einen relativ hohen Grenzschatz; dies u.a. aus Überlegungen der Versorgungssicherheit. Bei den Fertigprodukten, inkl. den tiefgekühlten Aufbackwaren und Teiglingen, ist der Zoll – verglichen mit den darin enthaltenen Rohstoffen – aufgrund der bilateralen Verträge mit der EU deutlich tiefer. Man zahlt also mehr Zoll, wenn man das Mehl und die Butter für ein Croissant importieren würde, als wenn man gleich das fertige Croissant einführt. Die Schweizer Produktion von Aufbackwaren kann daher preislich nicht mit diesen

# Allgemeines Verbandsgeschehen

Importen mithalten. Diese Asymmetrie im Zollschutz hat in jüngster Zeit dazu geführt, dass die Importe von Brot- und Backwaren (vorwiegend Teiglinge) insbesondere durch die Discounter aber auch für den Verkauf in Tankstellenshops und in der Gastronomie stark zugenommen haben.

## Höhere Transparenz für Konsumentinnen und Konsumenten

Diese Importe sind den Konsumentinnen und Konsumenten jedoch teilweise nicht bewusst, wie die Marktforschungsergebnisse des Vereins Schweizer Brot zeigen. Denn die Konsumenten gehen in der 2019 durchgeführten, repräsentativen Befragung davon aus, dass 90% ihres konsumierten Brotes in der Schweiz hergestellt wird. Die Deklaration des Produktionslandes für offen verkauftes Brot – auch in verarbeiteter Form (z.B. Sandwiches) – ist daher der richtige Weg, um den steigenden Backwarenimporten zu begegnen. Die Produkteinformation muss dem Konsumenten bereits heute entweder schriftlich oder auf Nachfrage hin mündlich gegeben werden. Sie ist am Verkaufspunkt also schon zwingend verfügbar. Neu soll sie aber immer schriftlich gegeben werden müssen. Diese Sonderregelung bei Brot und Backwaren rechtfertigt sich, da der Kunde bei Brot und Backwaren aufgrund der äusserst kurzen Haltbarkeit von meist nur einem Tag automatisch davon ausgeht, dass diese Produkte vor Ort mindestens aber in der Schweiz hergestellt wurden und er somit ohne schriftliche Deklaration getäuscht wird.

Er wird z.B. bei einem noch warmen Brot an der Tankstelle nicht von sich aus fragen, wo dieses herkommt, da ihm dies (teils fälschlicherweise) durch die Frische bzw. Backofenwärme des Produktes klar erscheint.

- **Bevölkerung bevorzugt Schweizer Brot**

## Die Motion ist praxisnah und umsetzbar

Die schriftliche Deklaration des Produktionslandes der Brot- und Backwaren im Offenverkauf ist nach Ansicht des SBC-Zentralvorstandes in der Praxis umsetzbar. Die Herkunft der Brot- und Backwaren wechselt nicht wie z.B. bei saisonalen Produkten in regelmässigen Abständen, sondern bleibt über längere Zeit hinaus gleich. In einer Bäckerei könnte die schriftliche Deklaration beispielsweise sehr einfach über einen Aushang im Geschäft erfolgen. Ein solcher in einer Bäckerei oder auch in einem Tankstellenshop würde dazu führen, dass sich der Konsument bewusst wird, woher das gekaufte (frisch aufgebackene, im Extremfall noch warme) Brot effektiv kommt.

Gesetzgebungstechnisch könnte dies z.B. umgesetzt werden, indem Art. 39 Abs. 2 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV; SR 817.02) mit einer neuen lit. abis ergänzt würde: «bei Brot und Backwaren (inkl. Sandwiches): das Produktionsland (bei Sandwiches das Produktionsland des Brotes);»». Damit würde gleich nach der bereits bestehenden Sonderregelung von lit. a, dass im Offenverkauf die Fleischherkunft schriftlich angegeben werden muss, in der identischen Systematik geregelt, dass dies auch für Brot und Backwaren gilt.

## Verzicht auf die zwingende Deklaration der Herkunft des Getreides ist richtig

Zwei im NR eingegebene Motionen (19.4263 «Brot und Backwaren ausländischer Herkunft auch im offenen Verkauf klar deklarieren» und 19.4215 «Déclaration de l'origine et du lieu de transformation des pains et produits de boulangerie») wollen – wie ursprünglich die Motion Hegglin – auch die Deklaration der Herkunft des Getreides im Brot als verbindlich erklären. Dies lehnen die unterzeichnenden Verbände und damit auch der SBC ab. Die Notwendigkeit des Zusatzes von Auslandgetreide zur Erreichung gewisser Mehlspezifikationen und dessen konkrete Herkunft variiert jährlich in Abhängigkeit von der Erntequalität in der Schweiz. Die Angabe der Herkunft des Getreides im fertigen Produkt ist administrativ zudem sehr aufwändig und komplex, da bei einer primären Vermahlung jeweils auch diverse Zweitmehle (meist Ruchmehle) anfallen, die wiederum anderen Mehltypen zugemischt werden, um im Endprodukt (Mehl) die gewünschten Eigenschaften zu erhalten. Die Motion der WBK-S bringt aus den genannten Gründen folgerichtig keine zusätzliche Information über die Herkunft des Getreides. Sie führt aber in denjenigen Bereichen, welche der Branche heute am meisten Kopfzerbrechen bereiten und die eine besonders klare Täuschung des Konsumenten nach sich ziehen, zu einer einfachen, in der Praxis gut umsetzbaren und von der gesamten Branche getragenen Lösung.

## Freiwillige Auslobung der

### Schweizer Herkunft des Getreides über eine Marke

Um zusätzlich auch die Herkunft des Getreides für den Konsumenten und die Konsumentin besser sichtbar zu machen, sind die Marktpartner im Verein Schweizer Brot daran, im Rahmen einer Mehrwertstrategie auf privatrechtlicher Ebene eine gemeinsame Marke für Schweizer Brot zu schaffen und diese am POS stärker zu bewerben. Über ein solches Erkennungszeichen sollen Brote und Backwaren ausgelobt werden, welche die Anforderungen an die Swissness und damit auch an die Schweizer Herkunft der Rohstoffe

# Allgemeines Verbandsgeschehen

erfüllen. Der Verein Schweizer Brot unterstützt die Branchenpartner somit zukünftig noch stärker darin, ihre Produkte aufzuwerten und die Schweizer Herkunft von Backwaren hervorzuheben. Mit einer solchen Auslobung wird zudem den Erwartungen der Konsumenten an eine transparente Deklaration beim Brot entsprochen. Die Marktforschungsergebnisse des Vereins Schweizer Brot zeigen, dass eine Auszeichnung beim Brot als Qualitätsmerkmal wahrgenommen wird. Sie schafft – zusätzlich zu den gesetzlichen Vorschriften – eine Differenzierung zu Importprodukten und ermöglicht den Konsumenten die Wahlfreiheit beim Broteinkauf. Die Swissness von Brot und Backwaren ist ein zentraler Mehrwert, rund um den die Branche ihre Mehrwertstrategie entwickeln wird.

## Fair-Preis-Initiative

Der Verein Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise, in dem der SBC aktives Mitglied ist, bedauert, dass der Bundesrat die Fair-Preis-Initiative zur Ablehnung empfiehlt. Mit dem indirekten Gegenvorschlag anerkennt der Bundesrat zumindest den Handlungsbedarf bei den ungerechtfertigten Schweiz-Zuschlägen auf importierten Waren und Dienstleistungen. Der Verein Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise begrüsst denn auch, dass er das Konzept der relativen Marktmacht und damit die Ausweitung der geltenden Missbrauchskontrolle im Kartellgesetz verankern will, was ein Kernanliegen der Volksinitiative ist. Wie schon der Nationalrat und der Bundesrat lehnte auch der Ständerat in der Wintersession die Fair-Preis-Initiative ab. Die kleine Kammer genehmigte aber den indirekten Gegenvorschlag, der den Initianten weit entgegenkommt.



Dieser beinhaltet Verschärfungen im Kartellrecht (relativ marktmächtige Unternehmen sowohl auf der Anbieter- als auch auf der Nachfrageseite). Wie der Bundesrat lehnt der Ständerat das vom Nationalrat gewünschte Geoblocking-Verbot ab.

Auch die Reimportklausel, die der Nationalrat in den Gegenvorschlag eingefügt hat, will der Ständerat nicht.

Das Geschäft geht Anfang 2021 in die WAK-N und wird in der Frühlingssession im Nationalrat weiter behandelt.

Weshalb diese Initiative? Viele importierte Produkte kosten in der Schweiz sehr viel mehr als im benachbarten Ausland. Dies liegt an ungerechtfertigten Schweiz-Zuschlägen – und nicht an den höheren Schweizer Lohn-, Miet- und Infrastrukturkosten.

Tatsache ist: Ausländische Produzenten und Lieferanten schöpfen die Schweizer Kaufkraft gezielt ab. Sie schotten ihre Vertriebssysteme ab und setzen so überhöhte Preise durch. Darunter leidet die Schweiz. Die Volksinitiative «Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise» (Fair-Preis-Initiative) räumt mit diesen Missständen auf. Sie bekämpft die Hochpreisinsel und stärkt die internationale Wettbewerbsfähigkeit der Schweiz.

- [www.fair-preis-initiative.ch](http://www.fair-preis-initiative.ch)

## C02-Gesetz

Das C02-Gesetz schafft transparente und verlässliche Rahmenbedingungen, zusätzliche Wertschöpfung und erhöht dadurch die Investitions- und Arbeitsplatzsicherheit der Unternehmen. Es bietet den KMU und dem Forschungsplatz Schweiz auch wirtschaftliche Chancen. Allerdings setzt das Gesetz auf neue und höhere Abgaben, auf Technologieverbote und auf Subventionen, was wiederum wirtschaftlich schädlich ist, vor allem auch für die KMU. Zudem setzt das Gesetz das Übereinkommen von Paris nur ungenügend um und gefährdet somit die weltweit führende Klimapolitik der Schweiz. Nachdem der Bundesrat eine Vorlage lanciert hat, welche im Grundsatz das bestehende Gesetz weiterentwickelt, nahmen Ständerat und Nationalrat einschneidende Veränderungen an der Vorlage vor.

Verschiedene Organisationen haben dagegen ein Referendum ergriffen. Der SBC-Zentralvorstand hat entschieden, das Referendum nicht zu unterstützen. Das Volk hat nun 2021 an der Urne das letzte Wort.

# Allgemeines Verbandsgeschehen

## Reform der beruflichen Vorsorge

Der Bundesrat hat im Dezember 2019 einen Entwurf zur Reform der beruflichen Vorsorge in die Vernehmlassung geschickt. Die Schweizer Bäcker-Confisereure SBC unterstützen den vernünftigen Mittelweg und haben sich entsprechend in der Vernehmlassung eingebracht.

Die berufliche Vorsorge muss dringend reformiert werden. Der SBC unterstützt den vernünftigen «Mittelweg», sieht aber noch Klärungsbedarf bei der Kompensation der Übergangsgeneration. Der Zentralvorstand hat eine Position zur BVG-Reform gefasst und sich dabei für den vernünftigen «Mittelweg» entschieden: Der «Mittelweg» ist eine mehrheitsfähige Alternative und trägt allen Reformzielen Rechnung. Verglichen mit dem Sozialpartner-Modell und dem Vorschlag des Gewerbeverbands ist er für die Bäcker-Confiseur-Branche klar die beste Option. Die Vorlage des Bundesrates basiert auf dem Sozialpartner-Modell, welches die Gewerkschaften und der Schweizerische Arbeitgeberverband ausgearbeitet haben.

Daneben stehen zwei weitere Reformvorschläge zur Diskussion: Das Modell des Schweizerischen Gewerbeverbands (sgv) und der genannte «Mittelweg». Die Branchenverbände des Baugewerbes, der Banken und des Detailhandels haben diesen Mittelweg erarbeitet und setzen sich für dessen Annahme ein. Das Sozialpartner-Modell führt zu systemfremder Umverteilung. Der Vorschlag der Sozialpartner sieht einen lebenslangen Rentenzuschlag nach dem Giesskannenprinzip vor. Dieser soll mittels zusätzlichen Lohnbeiträgen finanziert werden. Damit würde das Sozialpartner-Modell eine systemfremde Umverteilung in der beruflichen Vorsorge einführen und das bewährte 3-Säulen-Prinzip in Frage stellen.

Die Gewerkschaften haben dem Modell der Sozialpartner ihren Stempel aufgedrückt. Jedoch ist der geplante Rentenzuschlag mit dem Kapitaldeckungsverfahren nicht vereinbar und schwächt die zweite Säule erheblich. Der «Mittelweg» verzichtet auf eine dauerhafte Umverteilung in der beruflichen Vorsorge und wahrt das 3-Säulen-Prinzip. Zudem führt das Modell der Sozialpartner zu grossen Mehrkosten für die Bäckerei-Confiserie Branche. Beim Mittelweg würde der Sparprozess bereits ab dem 20. Altersjahr starten. Dadurch können die Renten der zukünftigen Generationen ohne teure Rentenzuschläge gesichert werden. Das Modell des Gewerbeverbands hat politisch geringe Chancen, weil es wichtige Reformziele nicht erfüllt.



In der Politik besteht Einigkeit darüber, dass Teilzeitbeschäftigte und tiefe Löhne besser versichert werden müssen. Der Vorschlag des sgv bringt in dieser Hinsicht keine Verbesserungen. Es bleibt auch fraglich, ob er das heutige Rentenniveau halten würde. Zudem zahlen die 55- bis 64-Jährigen weiterhin höhere Beiträge als die jüngeren Jahrgänge und sind dadurch auf dem Arbeitsmarkt benachteiligt.

Der «Mittelweg» trägt allen Reformzielen Rechnung, ohne das Gewerbe unverhältnismässig zu belasten. Es ist unwahrscheinlich, dass das Parlament dem Vorschlag des Gewerbeverbands zustimmt. Nur der vernünftige «Mittelweg» kann das teure Sozialpartner-Modell noch verhindern. Einzig bei der Kompensation der Übergangsgeneration fordert der SBC weitere Abklärungen. Denn der «Mittelweg» sieht vor, dass die Pensionskassen die Kompensation selber finanzieren. Es ist fraglich, ob alle Kassen über die notwendigen finanziellen Ressourcen verfügen. Die Kompensation der Übergangsgeneration muss jedoch für alle Pensionskassen finanzierbar sein. Ansonsten würde der SBC eine zentrale Lösung mittels BVG-Sicherheitsfonds unterstützen, wie es vom sgv vorgeschlagen wird.



*Urs Wellauer,  
Direktor*

# ASA-Fachstelle

Glück oder weise Voraussicht der Delegierten am SBC-Kongress 2019?

Gemäss ihrem Entscheid wurde auf 1. Januar 2020 für alle Bäcker-Confiseur-Mitgliederbetriebe der Zugang zu den Branchenlösungen Arbeitssicherheit/Gesundheitsschutz und Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis obligatorisch.

Dies war, wie sich wenige Wochen später herausstellte, für alle eine grosse Erleichterung, denn die Tatsache – die zu diesem Zeitpunkt noch niemand erahnen konnte – war, dass beide Instrumente und insbesondere das Kapitel «Pandemie» für alle Betriebe schon bald im Zentrum stehen würden.



*Daniel Jakob,  
Leiter ASA-Fachstelle*

Mit den wöchentlichen Prognosen einer «neuen» Viruserkrankung COVID-19 aus China kamen Erinnerungen an die Gefahrenszenarien von SARS, Vogel- und Schweinegrippe hoch. Die Weltgesundheitsorganisation kündigte Anfang 2020 an, das neuartige Corona-Virus werde sich zu einer weltweiten Pandemie ausbreiten. Dies hat, orchestriert durch die Medien, begleitet von Panikpapieren, die ganze Welt in Angst und Schrecken versetzt – mit den Folgen und der Tragweite, die uns allen bekannt sind. Man erkannte aber auch schnell Sinn, Zweck und Nutzen von Branchenlösungen. Die verfügbaren Unterlagen/Checklisten waren für die verantwortlichen Personen der Betriebe ein geeignetes Hilfsmittel, um die Situation in einer chaotischen Zeit rational zu erfassen und betriebsspezifische Massnahmen zu treffen.

Mit den ersten Lockerungen ab 11. Mai 2020 sowie dem Wechsel von der ausserordentlichen zur besonderen Lage wurde die Verantwortung an die Kantone abgetreten. Gleichzeitig erfolgten durch das seco weitere Weisungen an die Organisationen der Arbeitswelt, Schutzkonzepte für die Betriebe zu erstellen, welche der SBC mit der paritätisch zusammengesetzten ASA-Fachkommission abstimmt.

Durch die laufenden Anpassungen der COVID-Verordnung und den Weisungen durch die Behörden war es sehr herausfordernd, die Arbeit für die Mitglieder zeitnah zu bewältigen, zumal auch die

**Liebe Kundin, lieber Kunde  
DANKE! Sie verhalten sich  
mit Abstand am besten!**



**DANKE**, dass Sie die Weisungen unserer Bäckerei-Confiserie befolgen, die Distanzen beachten und einhalten.



**DANKE**, dass Sie die Möglichkeit zur Händedesinfektion nutzen.



**DANKE**, dass Sie die Schutzmaske gemäss dem Beschluss des Regierungsrates korrekt tragen.



**DANKE**, dass Sie beim Niesen oder Husten, ein Einwegtaschentuch oder die Armbeuge benutzen.



**DANKE**, dass Sie möglichst kontaktlos bezahlen.  
(Selbstverständlich ist auch Bargeld willkommen.)



**DANKE für Ihren Besuch,**  
Ihre Bäckerei-Confiserie &  
Café



Plakat «Gefahrenstufe Orange»

Gefahrenstufe im farblichen Erscheinungsbild laufend angepasst werden musste.

Im letzten Quartal 2020 war es wieder die Gefahrenstufe «Rot». Die Befehlsgewalt der Behörden nahm in dieser Zeit ein erschreckendes Ausmass an, welches uns noch tief ins 2021 begleiten wird. Es bestätigt das Bild, dass es leichter ist, einen Lockdown mit fraglichen Massnahmen zu verhängen als wieder vernünftig aus der Situation herauszukommen.

## Pandemiekonzept: Der SBC hatte die Hausaufgaben gemacht

Im Frühjahr wurde der SBC durch die EKAS angeschrieben, Pandemiepläne in die überbetriebliche ASA-Lösung zu implementieren. Als eine der wenigsten Branchen hatte der SBC diese Hausaufgabe für seine Mitglieder schon 2010 erledigt. Daher wurde er gebeten, anlässlich der EKAS-Trägerschaftstagung vom 4. November über die Erfahrungen (Theorie und Praxis) zu berichten. Aufgrund der Ergebnisse wurden die Pandemieunterlagen 2020 von der ASA-Fachkommission überarbeitet und auf den neuesten Stand gehoben. Die knappe Verfügbarkeit von

# ASA-Fachstelle

Desinfektionsmitteln und die Versorgungslücken bei den Atemschutz- und Hygienemasken sowie Schutzbrillen am Markt trafen auch unsere Branche stark. Einweghandschuhe, welche für die hygienische Herstellung von heiklen Lebensmitteln verwendet werden, waren über mehrere Monate vergriffen.

## EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall!»

In mehreren nicht physischen Sitzungen konnte die Arbeitsgruppe unter der Federführung der EKAS die Überarbeitung der Broschüre «Unfall – kein Zufall im Bäckerei-Confiseriegewerbe» weitgehend abschliessen. Die Vernehmlassung erfolgte im 3. Quartal, wozu auch die Mitglieder der ASA-Fachkommission Stellung nahmen. Layout wie Bilder mussten auf einen aktuellen Stand gebracht werden, und auch unter erschwerten Bedingungen fanden sich einige Betriebe, welche die Türen für den Fotografen der EKAS öffneten, was auch im Namen der Bäcker-Confiseur-Branche zu verdanken ist. Die Broschüre wird voraussichtlich im Frühjahr 2021 in den drei Landessprachen verfügbar sein und auch in die ASA-Branchenlösung integriert.

## Eignungsabklärungen für Mehlexposition

Es ist die Aufgabe der Branche, durch Prävention die Entwicklung der Berufserkrankungen mit Nichteignungsverfügungen zu senken, denn bei einer Fallzahl von durchschnittlich 40 NEV/Jahr, verliert die Branche innert zehn Jahren bis zu 400 gut qualifizierte Berufsleute, was den Personalmangel verschärft. Zur beruflichen Mehlexposition wurden der ASA-Fachstelle 44 Eignungsabklärungen eingereicht. Davon mussten zwölf Personen einer erweiterten, fachärztlichen Abklärung zugewiesen werden. Einige Berufsinteressierte handelten bei einer vorhandenen Atopie auf Pollen (Heuschnupfen) bereits in Eigenverantwortung und liessen entsprechende Abklärungen durch einen Allergologen vornehmen, was die Arbeit der ASA-Fachstelle erleichterte. In einigen Fällen wurde dennoch eine fachärztliche Kontaktaufnahme durch den SBC-Vertrauensarzt erforderlich, da die Beurteilungen der Eignung jeweils mit Fragen zur Klärung behaftet waren.

Das Risiko einer Berufskrankheit ist in unserem Berufsfeld bekanntlich erhöht. Mit einer sorgfältigen Arbeitsweise kann es stark beeinflusst werden. Darauf zielen neue Informationsmittel für die Praxis ab, welche kurz vor der Veröffentlichung stehen und in Zusammenarbeit mit der suva erstellt wurden. Anlässlich der Fachtagung für die Arbeitsmedizin vom 10. September, gab die ASA-Fachstelle einen Einblick in die tägliche Bäckerei-Praxis: «(k)eine Sorge der Bäcker? Einblick in die Praxis».

## swiss granum

Als nationales Kompetenzzentrum bietet swiss granum eine gemeinsame Plattform zur Förderung der Zusammenarbeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette, worin auch der SBC beziehungsweise die Bäcker vertreten sind. swiss granum setzt sich für verlässliche wirtschaftliche und agrarpolitische Rahmenbedingungen ein und erarbeitet konsensfähige Lösungen für aktuelle und künftige Herausforderungen, welche die erfolgreiche Weiterentwicklung der gesamten Branche ermöglichen. 2020 war geprägt von Sitzungen, welche aufgrund von COVID-19 nicht physisch vor Ort durchgeführt werden konnten.

Davon betroffen waren auch die Qualitätstagung und die Delegiertenversammlung. Mit der Ernte 2020 ging eine langjährige Zusammenarbeit zwischen der Fachschule Richemont und der swiss granum zu Ende. Richemont hat sich dazu entschieden, das Dienstleistungslabor für Getreide- und Backmehlanalyse auf Oktober 2020 zu schliessen. Sowohl für die Sortenprüfungen wie die Ernterhebung musste ein neues Dienstleistungslabor gefunden werden. Inwieweit in Zukunft noch Sortenbackversuche durchgeführt werden, ist unbekannt.

Die ganze Branche sieht sich zudem mit einer Zunahme von Backwarenimporten konfrontiert, welche auch 2020 unvermindert hoch waren. Vor diesem Hintergrund wurden im vergangenen Jahr im Parlament verschiedene Motionen zur Deklaration der Herkunft und des Verarbeitungsorts von Brot und Backwaren eingebracht. Angestrebt wird eine Deklaration im Offenverkauf.

## Salzmonitoring 2020

Um die Entwicklung der Salzgehalte in Brot aus gewerblichen Bäckereien verfolgen zu können, wiederholte das Bundesamt für Landwirtschaft und Veterinärwesen 2019 ein Brotmonitoring. Im Vergleich zur ersten (2014) wurde bei der zweiten Erhebung ein Trend zur Zunahme der Salzgehalte festgestellt. Dies führte zu einigen Unsicherheiten und Fragezeichen in der Branche und war letztlich der Anlass zu einer Online-Umfrage, welche im Juni 2020 durchgeführt wurde. Im selben Zeitraum erfolgte ein brancheninternes Brotmonitoring. Nebst dem Salzgehalt wurde aus der Aktualität heraus auch die gute Verfahrenspraxis beim Backprozess (Acrylamid-Gehalt) erfasst.

Die aus den zwanzig Betrieben erhobenen Proben haben zwar keinen repräsentativen Charakter, zeigen aber die Tendenz der Salzgehalte bei den

# ASA-Fachstelle

Broten kongruent zu den Zahlen des BLV. Das Monitoring ergibt, dass der Zielwert von maximal 1.5 g NaCl/100g Frischbrot nur bei zwei der untersuchten Proben erreicht wurde.

## Acrylamid

Aufgrund der auf 1. Juli 2020 angepassten und in Kraft gesetzten Verordnung des Eidgenössischen Departements des Innern über die Höchstgehalte für Kontaminanten, welches beim Brot das Acrylamid betrifft, sind die Lebensmittelbetriebe dazu verpflichtet, die Sicherheit ihrer Produkte durch Beachtung der guten Verfahrenspraxis zu gewährleisten. Für handwerkliche Bäckereibetriebe, welche das Brot lokal anbieten, sind keine Analysen der Produkte erforderlich, das Wissen, wie Acrylamid im Brot vermindert werden kann, jedoch schon. Auch unter Berücksichtigung der Messunsicherheit von +/- 15 % wurde der Acrylamid-Richtwert von 50 µg/kg Brot bei sechs der analysierten Proben überschritten.

## Betriebsbegehungen/Kurse

Selbstkontrolle und Qualitätssicherung sind wichtige Grundpfeiler, wenn es um die Aufrechterhaltung von Liefergeschäften geht. Die Personen, welche für die

Warenbeschaffung verantwortlich sind, nehmen sich regelmässig Zeit, die Zulieferbetriebe zu auditieren. Bei starken Abweichungen bei der Dokumentation der Selbstkontrolle usw. sind die Betriebe aufgefordert, die fehlenden Dokumente zu erstellen und innerhalb der gesetzten Fristen einzureichen. Es ist darauf hinzuweisen, dass mit der Ausweitung der Liefergeschäfte oft auch ein Wechsel in eine höhere Liga (GFSI-Standard) erfolgt, was bezüglich der Dokumentationspflicht sowie der Rückverfolgbarkeit der Ware den Betrieben mehr Aufwand abverlangt. Damit die Unternehmen die Ziele möglichst effizient erreichen können, stand die QS-Hygiene-Fachstelle den betroffenen Betrieben auch 2020 mit Erfolg zur Seite.

Kurz vor dem Lockdown konnten noch gut besuchte Kurse durchgeführt werden. Mit dem Ausruf der ausserordentlichen Lage und der damit verbundenen Schliessung der Schulen, mussten Seminare abgesagt oder in den Herbst verschoben werden. Aufgrund der Situation waren die Kursplanung erschwert und die Kurserteilung mit «Maskenzwang» schwierig.

*Daniel Jakob, Leiter ASA-Fachstelle*

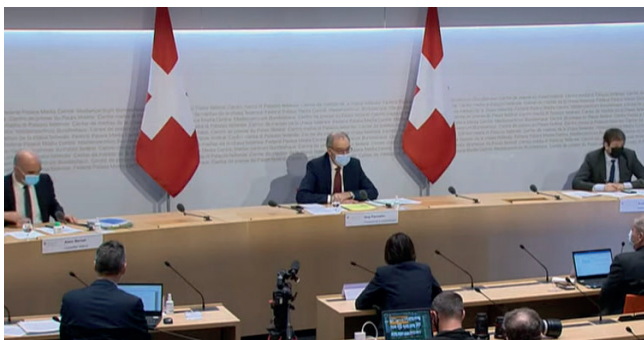
# Kommunikation

## Krisenkommunikation rund um die Uhr

Mit Beginn der Corona-Pandemie hat sich die Kommunikation des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes intensiviert – mündlich, online, gedruckt. Alle SBC-Kommunikationskanäle wurden und werden genutzt, um zu informieren, werben, vertiefen, korrigieren etc.: Die traditionelle Verbandspublikation panissimo, der SBC / Richemont-Newsletter, der Corona-Spezial-Newsletter, swissbaker.ch, das Intranet exklusiv für die SBC-Mitglieder, die Online-Plattform Arbeitssicherheit, die Social Media Plattformen Facebook, Instagram, LinkedIn und neu Twitter, die Webinare, die Medienmitteilungen, die Medieninterviews und -gespräche sowie die mündlichen Auskünfte für arbeits- und sicherheitsrechtliche Fragen von unseren Fachleuten.

In der Festtagszeit war ein Kommunikations-Krisenstab praktisch rund um die Uhr für unsere gewerbliche Branche im Einsatz. Denn: Nach fast jeder Medienkonferenz des Bundesrates oder eines Points de presse gab es Änderungen. Für uns hiess es, dass gemeinsam mit unserer Verbandsjuristin Harisa Reiz die Merkblätter im Intranet zu Kurzarbeit, Schutz für Arbeitnehmende und Kunden, Epidemie-Versicherung und so laufend weiter angepasst werden mussten – und zwar in Deutsch und Französisch.

Durch geschickte Kommunikation und ein wertvolles Netzwerk ist es gelungen, den gewerblichen Bäckereien-Confiserien in der Corona-Krise grosse mediale sowie politische Beachtung zu verschaffen, wie auch deren Anliegen vehement zu vertreten und entsprechende Lösungen herbeizuführen. Hier sei das erfolgreich bekämpfte Sonntagsverkaufs-Verbot um Weihnachten erwähnt – die gewerblichen Bäckereien-Confiserien bekamen nach Intervention beim Bundesrat eine Ausnahmegenehmigung. Die hohen Besucherzahlen auf unserer Website swissbaker.ch sowie die hohe Öffnungsrate unserer Newsletters zeigen auf, dass das Interesse und der Wissensdurst sehr gross waren und sind.



Für die Branche relevante Massnahmen des Bundesrates wurden jeweils für die Mitglieder aufbereitet und zeitnah kommuniziert.



*Claudia Vernocchi, Vizedirektorin  
Leiterin Redaktion «panissimo»*

## panissimo

2020 war für die Verbandspublikation «panissimo» in vielerlei Hinsicht ein aussergewöhnliches Jahr. Nach dem ersten Lockdown im März war praktisch in jeder Ausgabe die Corona-Situation Thema. Aus Aktualitätsgründen beschränkten wir uns auf Hinweise auf die Merkblätter und Schutzkonzepte, gaben und geben Ratschläge und Tipps und lieferten Hintergrundberichte.

Weil nach einer Medienkonferenz des Bundesrates die Neuerungen für unsere Branche rasch möglichst unseren Mitgliedern auf Deutsch und Französisch übermittelt werden mussten, wurde als Kommunikationsmittel prioritär der Spezial-Newsletter (siehe Newsletter) eingesetzt. Ebenso verwendeten wir unsere personellen Ressourcen schweremässig für die Corona-Kommunikation.

Nach der Verhängung des Lockdowns brachen die Inseratebuchungen im «panissimo» wie in praktisch allen Fachpublikationen erheblich ein. Aufgrund der personellen Situation und der geringen Inserateerlöse beschlossen wir, im April und im Mai je auf eine panissimo-Printausgabe zu verzichten.

Die Inserateerlöse nahmen im zweiten Halbjahr wieder zu, erreichten allerdings nicht das Vorjahresniveau. Die Stelleninserate im Printbereich reduzierten sich um rund ein Drittel, auf swissbaker-jobs.ch blieb die Zahl der Inserenten stabil (siehe Abschnitt swissbaker-jobs.ch). Einen massiven Einbruch verzeichnete das GewerbeKombi, bei welchem panissimo mit anderen Fachpublikationen dabei ist.



# Kommunikation

Neben der Corona-Berichterstattung gab es auch 2020 eine Themenvielfalt im panissimo trotz dem Wegfall einer grossen Anzahl von regionalen und nationalen Branchenevents. So stellten wir im November einen Swiss Bakery Trophy Special mit einem Rückblick bis in die Anfänge zusammen – als Ersatz, da die SBT auf 2021 verschoben werden musste. Auch über die SwissSkills Championships im November wurde im Vorfeld wie nach dem Event umfassend mit Wort und Bild berichtet. Ebenso bildete die Schweizer Selektion der Panettone-Weltmeisterschaft ein Schwerpunktthema.

In der Serie «Our Future» schreiben Nachwuchsleute aus der Bäckerei, Confiserie und dem Detailhandel über ihren Beruf, ihre Erfahrungen, ihre Leidenschaft. Diese Beiträge sollen als Mosaiksteine zur Imageförderung unserer Berufe sowie als Inspiration für junge Fachkräfte dienen. Ebenfalls erfreuliche Beachtung finden die Beiträge im swissbaker-blog, die von Autorinnen und Autoren aus unserer Branche, aber auch aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft verfasst werden.

Im Jahr 2020 haben wir zudem die Start-up-Serie lanciert. Fachleute aus unterschiedlichen Bereichen gaben Ratschläge. Diese sind auf swissbaker.ch in der Rubrik Ratschläge zu lesen. Zudem wurden im Rahmen dieser Serie verschiedene NeuunternehmerInnen porträtiert.

In der ersten Jahreshälfte veröffentlichten wir im «panissimo», aber auch im Newsletter und auf swissbaker.ch verschiedene Beiträge von Fachleuten, die sich mit zahlreichen Argumenten gegen die Einführung einer Lebensmittelampel oder einer Zuckersteuer aussprachen. Weitere politische Themen waren die Brot- und Backwarenimporte, die Fair-Preis-Initiative sowie die Analyse der eidgenössischen Sessionen durch SBC-Direktor Urs Wellauer.

Das Verbandsorgan «panissimo» ist die einzige Fachpublikation, die in der gewerblichen Bäckerei-Confiserie-Branche über Aktuelles berichtet sowie Hintergrundartikel, Umfragen, Reportagen, Porträts, Rezepte, Kommentare und Erfahrungsberichte wie auch eine Vielzahl von Bildern, Karikaturen und Grafiken liefert. Die Zeitung erscheint 14-täglich in den Sprachen Deutsch, Französisch und Italienisch. Die Auflage beträgt 3451 (2019: 3801).

- [swissbaker.ch/panissimo](https://www.swissbaker.ch/panissimo)
- **Serie Our Future**
- **Ratgeber**
- **SwissSkills**
- **SBT Foto Rückblick**

## **swissbaker-jobs.ch**

Während dem die Stelleninserate in der panissimo-Printausgabe coronabedingt rückläufig waren, zeigte sich bei swissbaker-jobs.ch gegenüber dem Vorjahr praktisch ein unverändertes Bild. Das Online-Tool swissbaker-jobs.ch wurde und wird auch aufgrund von Rückmeldungen von Usern regelmässig angepasst. 2020 hat eine umfassende Aktualisierung von swissbaker-jobs.ch gestartet, welche 2021 abgeschlossen werden wird.

- [swissbaker-jobs.ch](https://www.swissbaker-jobs.ch)

## **SBC / Richemont-Newsletter + Spezial-Newsletter**

Der SBC / Richemont-Newsletter wird wöchentlich je auf Deutsch und Französisch verschickt. Er beinhaltet die wichtigsten News aus der Branche, Verbands-Infos sowie Kursausschreibungen der Richemont Fachschule. Wurde der Newsletter zu Beginn 2020 noch an über 16'000 Empfängerinnen und Empfänger gesendet, waren es Ende des Jahres noch rund 8'000, davon 1'060 französischsprachige. Der Grund für diese Redimensionierung: Aufgrund der neuen europäischen Datenschutzbestimmungen mussten wir bei allen Adressaten eine Bestätigung per E-Mail verlangen. Sonst drohte uns vom international tätigen Newsletter-Tool-Betreiber die verheerende Sperrung. Die Empfänger wurden dreimal informiert. Im Herbst fand die definitive Löschung der nicht bestätigten Adressen und damit auch eine Bereinigung statt. Kein Wunder schnellte die Öffnungsrate erfreulicherweise von durchschnittlich 18 % auf 40 % hinauf.

Neben den normalen, wöchentlichen Newslettern wurden im Zusammenhang mit Corona 2020 insgesamt 15 Spezial-Newsletters verschickt.

## **swissbaker.ch**

Die Webseite des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes verzeichnete 2020 einen neuen Rekord an Besucherinnen und Besuchern. Dies ist einer der positiven Auswirkungen der Corona-Einschränkungen... Vor allem während den Covid-intensiven Tagen sind die Informationen auf swissbaker.ch sehr rege aufgerufen worden, zum Teil verzeichneten wir über 8'000 Zugriffe.

Die SwissSkills Championships 2020 konnten zwar dezentral durchgeführt werden, die Siegerehrung fand allerdings unter Ausschluss der physischen Präsenz der Zuschauerinnen und Zuschauer statt. Der Event wurde online übertragen. Die Schweizer Meisterschaften mit Berichterstattungen,

# Kommunikation

Foto-Galerie und Liveübertragung bescherten swissbaker.ch in der Zeit vom 11. bis 13. November zusätzlich rekordverdächtige Zugriffszahlen.

- **SwissSkills**

## Intranet für SBC-Mitglieder

Das Intranet sowie auch die Online-Plattform Arbeitssicherheit – exklusiv für die SBC-Mitglieder – ist 2020 im Coronajahr intensiv genutzt worden. Verkündete der Bundesrat an einer seiner Medienkonferenzen eine für unsere Branche wichtige Änderung der Massnahmen bzw. Vorschriften, haben wir umgehend die notwendigen juristischen Abklärungen bei den zuständigen Behörden getroffen, die Merkblätter und das Schutzkonzept angepasst und übersetzt. Mit dem Ziel, unsere Mitglieder schnellstmöglich zu informieren. Gleichzeitig wurde im normalen oder Spezial-Newsletter (siehe Abschnitt Newsletter) darüber informiert. Zudem wurde auch ein Krisen-Kommunikationskonzept mit Tipps aufgeschaltet, sollte ein Coronafall im Betrieb auftauchen. Das Intranet ist aktuell nicht sehr bedienerfreundlich, da es ursprünglich einzig als Kontaktverzeichnis geplant war. Es ist vorgesehen, das Tool im Rahmen des Webseiten-Relaunch Ende 2021, spätestens 2022 zu verbessern.

- **Online-Plattform Arbeitssicherheit**
- **Intranet**

## SBC-Webinare

Im ersten Halbjahr 2020 hat der SBC für seine Mitglieder Webinare durchgeführt. Unter anderem hat SBC-Juristin Harisa Reiz zum Thema Arbeitsvertrag, Erwerbssersatzordnung und Kurzarbeit informiert. Zudem ist je ein Online-Stammtisch in der Deutschschweiz und in der Romandie organisiert worden. Die Möglichkeit des Austauschs wurde genutzt. Das Feedback war praktisch durchwegs positiv. Ein Feuerwerk an Ideen verriet der renommierte Food-Sensoriker Patrick Zbinden in seinem Webinar «Genuss – Gesundheit – Trends = ein Widerspruch?». Seine Antworten waren vielfältig und inspirierend.

- **Bericht zum 1. digitale Branchen-Stammtisch**
- **Webinar «Genuss – Gesundheit – Trends = ein Widerspruch?» mit Patrick Zbinden**



1. SBC-Trend-Webinar Food-Sensoriker Patrick Zbinden

## Medienarbeit

Der SBC hat in der Coronakrise die Medienarbeit intensiviert. Insgesamt wurden sieben Medienaussände gemacht: Ostern mit Aufruf, die gewerblichen Bäckereien-Confisereien zu berücksichtigen; SBC-Herz-Aktion «lokal einkaufen»; nur Tessin: Geschenkgutschein-Aktion; Vorschau und Resultate SwissSkills Championships 2020; Zusammenarbeit «Too Good To Go»; Corona-Krisenkommunikation Öffnung Bäckereien-Confisereien an Sonntagen; Dreikönigstag. Die Medienpräsenz des Bäckerei-Confiserie-Gewerbes war 2020 besonders gross und erfreulich positiv. Die vom SBC versandten Medienmitteilungen sorgten regelmässig für vielfältige Berichterstattungen in den regionalen und nationalen Medien. Ziel war und ist es, auf die Anliegen der Branche hinzuweisen, ohne einen negativen Nachgeschmack zurückzulassen, aber auch die innovativen Betriebe hervorzuheben. Kurz: Das Image weiter zu verbessern, was 2020 gelungen ist.

- **Medienspiegel**
- **Medienmitteilungen**

## Lettres du président / Präsidenten/ Sekretäre-Konferenz

Mit dem Lettre du président (LdP) informiert SBC-Präsident Silvan Hotz die Regional-/Kantonalpräsidenten und -sekretäre über Aktuelles sowie über die Themen im Zentralvorstand auf Deutsch und Französisch. Insgesamt neun LdPs sind 2020 verschickt worden. Zudem ist im Januar eine nationale Präsidenten/Sekretäre-Konferenz durchgeführt worden.

# Kommunikation



## Social Media

Der SBC ist auf Facebook, Instagram, LinkedIn und seit Ende 2020 auch auf Twitter präsent. Die Posts erfolgen je nach Zielgruppe auf den entsprechenden Social Media Plattformen. Zu den primären Inhalten zählen die relevantesten News im SBC / Richemont-Newsletter. Auf politische oder umstrittene Inhalte wird verzichtet. Ziel ist es, die Öffentlichkeit auf unser Gewerbe aufmerksam zu machen, das Image weiterhin zu verbessern, für die artisanalen Bäcker-Confiseure und deren Produkte zu werben und wirkungsvolle Nachwuchsförderung mit 0-Budget zu betreiben. Wir bieten u.a. den Mitgliedern auf unserer Plattform Posts an, die sie für ihre Social Media-Seiten verwenden können. Auch weisen wir auf für unser Gewerbe spezielle Events und Tage hin, wie beispielsweise den Dreikönigstag oder Ostern.

Im Coronajahr waren wir besonders aktiv, wiesen u.a. aktiv auf die «lokal einkaufen»-Aktion, auf die Kampagne des Tessiner Kantonalverbandes und auf innovative und karitative Ideen unserer Mitglieder hin. Mit authentischen Stories von Lernenden warben wir im zweiten Halbjahr für den Nachwuchs. Das Feedback auf diese Aktion war sehr positiv. Zusammen mit der bekannten Schlagersängerin, Moderatorin und amtierenden «Ambassatrice du pain et du chocolat» Linda Fäh machten wir zusätzlich für unser Gewerbe Werbung.

Grosse Beachtung fand die Berichterstattung der SwissSkills Championships in Luzern. Es gab zahlreiche begeisterte Kommentare und Likes (siehe Abschnitt SwissSkills).

Vor allem auf LinkedIn stossen Porträts von JungunternehmerInnen auf eine erfreulich hohe Resonanz.

Auf Instagram, wo Bilder und Videos im Zentrum stehen, sind unsere Produkte geradezu prädestiniert zum Posten und Teilen. Nachholbedarf haben wir sicher im Veröffentlichen von Videos.

## Die Social-Media-Kanäle des SBC

- Facebook
- Instagram
- LinkedIn
- Twitter

## Werbung

In den sozialen Medien (Facebook, Instagram, LinkedIn und seit Dezember Twitter) wirbt der SBC für die gewerbliche Branche, informiert über Aktuelles und bietet den Mitgliedern Plattformen zum Teilen an (siehe Abschnitt Social Media). Mit der Herzaktion «lokal einkaufen» dankten die gewerblichen Bäckereien-Confiserien im Mai/Juni den Konsumentinnen und Konsumenten, dass sie lokal einkaufen, und motivierten sie, dies weiter zu tun. Es wurden dazu auch Plakate kreiert und auf swissbaker.ch, im «panissimo» und in den Newslettern sowie in den sozialen Medien darauf hingewiesen. Zudem wurde speziell zu dieser Aktion eine Medienmitteilung verschickt. Die SBC-Mitglieder machten davon rege Gebrauch. Die Resonanz in der Bevölkerung, aber auch in den Medien war gross und positiv.

Mit verschiedenen Aktionen wurde zudem auf die Einkaufsgutscheine als Kunden- und Mitarbeitenden-Geschenk, auf innovative Produkte und Betriebe hingewiesen. Die Bäckereien-Confiserien durften auf die Solidarität von einigen grösseren Unternehmen zählen, welche ihre Mitarbeitenden mit Branchengutscheinen beschenkten. Im «panissimo», im Newsletter und in den sozialen Medien berichteten wir rege darüber.

Im Tessin unterstützte der SBC eine Einkaufsgutschein-Aktion, die sich an Unternehmen richtete. Auch hier wurde intensiv auf den SBC-Kommunikationsplattformen geworben. In verschiedenen Regionen und Kantonen fanden ebenfalls Werbe-Aktionen statt, die der SBC aktiv unterstützte.

- «panissimo»-Artikel «lokal einkaufen»



Herzaktion «lokal einkaufen»

# Kommunikation

## Nachwuchs-/Image-Werbung

Auf Facebook und Instagram erzählten Lernende auf authentische Art in Storys, weshalb sie diesen Beruf erlernen, und warben dafür. Diese Videos kamen in und ausserhalb der Branche sehr gut an.

Mit der Serie «Our Future», wo junge Berufsleute über ihren Beruf, ihre Leidenschaft erzählen, wird ebenfalls Image-Werbung betrieben. Die Beiträge erscheinen in der Printausgabe «panissimo», im Newsletter sowie in den sozialen Medien.

Zudem wurde 2020 eine neue Nachwuchskampagne entwickelt, welche die Jugendlichen in der Berufswahl als Kernzielgruppe ab Frühling 2021 in den Online-Kanälen und an Berufsmessen für die kreativen, zukunftsträchtigen Berufe begeistern soll.



Beraten, servieren, verpacken...

Bei Gilles Sàrl in Châtel-St-Denis (FR) beschreibt Claudia Stio die wesentliche Rolle einer Detailhandelsfachfrau in einer Bäckerei-Konditorei.

## Trendreports

Im März 2020 hat der SBC den ersten Trendreport zum Thema Genuss veröffentlicht. Es folgten die Themen Gesundheit und Werte. Der vierte und letzte Teil erscheint im Januar 2021 mit dem Schwerpunkt Convenience. Diese Trendreports waren die Fortsetzung der SBC-Trendstudie, die 2017 anlässlich der Fachmesse FBK veröffentlicht worden war. Erarbeitet wurden diese sowie die Trendreports vom international tätigen Beratungsunternehmen Trendone.

## Genusskalender 2020 + 2021

In einer herausfordernden Zeit, Kundinnen und Kunden eine Freude zu bereiten, gelang den Bäcker-Confisereuren nicht nur mit ihren Köstlichkeiten, sondern auch mit dem Genusskalender 2020. Die Nachfrage nach dem Genusskalender 2021 war erfreulich hoch (Druckauflage: 93'000 Kalender, Anzahl bestellende Betriebe 424). Nach dem Versand ist vor dem Versand: So konnten im Jahresverlauf bereits die Arbeiten für den Kalender 2022 in Angriff genommen werden. Alles aus einer Hand: Fotografie, Gestaltung und Druck bis und mit Versand an die Betriebe. Mit der Druckerei Kyburz AG verfügt der SBC über einen innovativen Druckpartner, welcher ein Garant für eine hohe Qualität ist.

## Verein Schweizer Brot

Im Frühjahr 2020 beschloss der Vorstand des Vereins Schweizer Brot, die Kommunikation «Schweizer Brot» in Zukunft nicht mehr als reine Content-Strategie (Online-Kommunikation) weiterzuführen, sondern durch eine breitenwirksame Kampagne zu ergänzen. Ziel ist, am Markt eine nachhaltige Position der Marke «Schweizer Brot» zu schaffen und gegenüber den Endkonsumentinnen und -konsumenten zu verankern, um die Wertschätzung sowie den kulinarischen Stellenwert von Brot aus Schweizer Getreide zu erhöhen. Die Marktpartner – darunter auch der SBC und seine Mitglieder – werden die geschützte Marke «Schweizer Brot» zum Ausloben von Schweizer Brot am POS verwenden können. Im November 2020 begann die Markenentwicklung, die Lancierung der Marke «Schweizer Brot» wird im Sommer 2021 erfolgen.

Bernhard Augsburg wurde zum Vereinspräsidenten für die Amtsdauer bis 2021 gewählt und löste Hansjakob Häberli ab.

## Too Good To Go

Ein Drittel aller Bäckereien-Confisereuren in der Schweiz kooperiert mit Too Good To Go (TGTG), der Bewegung gegen Lebensmittelverschwendung. Gemeinsam mit den Nutzerinnen und Nutzern der gleichnamigen App haben bis Ende 2020 rund 1'000 Betriebe im Berichtsjahr über 630'000 Mahlzeiten vor der Verschwendung gerettet. Der SBC ist mit TGTG eine Partnerschaft eingegangen. Anfang Dezember ist eine gemeinsame Medienmitteilung verschickt worden, die auf grosse Resonanz gestossen ist. Im Jahr 2021 sind weitere Kommunikationsaktivitäten geplant.

- **Medienmitteilung Partnerschaft TGTG / SBC**

# Kommunikation

## SwissSkills Championships 2020

Die nationalen berufsübergreifenden SwissSkills, die eigentlich im September 2020 in Bern hätten stattfinden sollen, sind coronabedingt um ein Jahr verschoben worden. Die Qualifikationsverfahren unserer Berufe fanden unter besonderen Rahmenbedingungen statt, und bis zuletzt mussten die SwissSkills-Kandidatinnen und -Kandidaten sowie die Organisatoren bangen, ob die dezentralen Schweizer Meisterschaften der Bäckerei-Confiserie stattfinden konnten oder nicht. Unbeirrt dessen, bereiteten sich alle mit viel Engagement und Herzblut für diesen Wettbewerb vor. Der grosse Erfolg war der Lohn dieses bemerkenswerten Einsatzes.

32 Kandidatinnen und Kandidaten kämpften an den dezentralen SwissSkills Championships in der Richemont Fachschule in Luzern mit Leidenschaft, grossem Team-Spirit, viel Kreativität und hoher Qualität um die drei Schweizer Meistertitel – in den Fachrichtungen Bäckerei-Konditorei und Konditorei-Confiserie sowie im Detailhandel. Die Preisverleihung fand leider situationsbedingt ohne Live-Publikum statt, Interessierte konnten diesen Event jedoch über Live-Stream mitverfolgen. Erfreulich: Über 1'550 Follower verzeichnet das Video auf Youtube.

Einen Hauch von Glamour verlieh der Siegerehrung in kleinem Rahmen die Schlagersängerin und amtierende «Ambassadrice du pain et du chocolat» Linda Fäh, welche diese Schlussfeier kompetent und charmant moderierte.

Der SBC dankt dem SBC-Sponsorenclub, den Organisationsverantwortlichen und dem ganzen Helferstaff sowie den Ausbildungs- und Arbeitgeberbetrieben für die wertvolle Unterstützung. Ein besonderer Dank geht an die langjährigen Hauptsponsoren Max Felchlin AG, Patiswiss AG und Pistor AG.

Auf der Online-Plattform «SwissSkills Connect» sowie in Live-Videochats mit Schülerinnen und Schülern stellten Berufs-Champions der Schweizer Bäcker-Confiseure sich und ihre Berufe vor. Die Profile und Videochats sind weiterhin zur Inspiration aufgeschaltet.

Die nächsten zentralen, berufsübergreifenden SwissSkills in Bern wurden auf den 7. bis 11. September 2022 verschoben.

- **Rubrik SwissSkills**
- **Sponsorenclub**
- **[connect.swiss-skills.ch](https://connect.swiss-skills.ch)**



Die drei Schweizer Meisterinnen 2020: v. l. n. r. Daniela Fässler (Detailhandel), Juliana Thöny (Ko-Co), Vera Stocker (Bä-Ko)

# SwissSkills Championships

Vom 11. bis 13. November 2020 in Luzern



Die Moderatorin und amtierende «Ambassadrice du pain et du chocolat», Linda Fäh, führte kompetent und charmant durch die Schlussfeier – situationsbedingt ohne Live-Publikum, jedoch via Live-Stream-Übertragung.



Daniel Nyfeler, Präsident der SBC-Wettbewerbskommission, dankte dem SBC-Sponsorenclub sowie den Ausbildungs- und Arbeitgeberbetrieben für die wertvolle Unterstützung.



Gespanntes Warten auf die Rangverkündigung.



Daniela Fässler (SZ), Schweizer Meisterin 2020 der Detailhandelsfachfrauen



Vera Stocker (LU), Schweizer Meisterin 2020 der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei



Juliana Thöny (ZH), Schweizer Meisterin 2020 der Fachrichtung Konditorei-Confiserie

# Erfolgsrechnung

	Rechnung 2020	Rechnung 2019
<b>Ertrag</b>		
Mitgliederbeiträge	835'446	873'157
Ertrag Aus- und Weiterbildung	55'000	0
Ertrag Werbung/Marketing/Promotion	1'123'615	1'337'222
Ertrag Messen/Veranstaltungen	20'000	1'430'237
Ertrag Beratung/Dienstleistung	478'813	241'843
Übriger Ertrag aus Lieferungen/Leistungen	537'918	424'529
Erlösminderung	-6'520	-74'603
<b>Total Ertrag</b>	<b>3'044'272</b>	<b>4'232'384</b>
<b>Aufwand</b>		
Aufwand Material/Waren/Dienstleistung	-796'925	-1'796'575
Personalaufwand	-1'709'036	-1'718'408
Raumaufwand	-86'060	-87'454
Versicherungen/Abgaben/Gebühren	-4'100	-3'639
Verwaltungsaufwand	-535'749	-555'422
Werbeaufwand	0	-64'427
Sonstiger betrieblicher Aufwand	-5'672	-79'645
Abschreibungen/Wertberichtigung Mobilien	-32'602	-49'322
Finanzerfolg	-45'517	-52'456
<b>Total Aufwand</b>	<b>-3'215'661</b>	<b>-4'407'347</b>
<b>Nebenbetriebe/a.o. Erfolg</b>		
Ergebnis Nebenbetriebe	137'526	347'600
Betriebsfremder Erfolg	152'189	147'068
Ausserordentlicher Erfolg	6'221	-3'964
Direkte Steuern	-2'988	-6'506
Veränderung Ausbildungs- und Wettbewerbsfonds	-55'000	0
<b>Total Nebenbetriebe/a.o. Erfolg</b>	<b>237'948</b>	<b>484'198</b>
<b>Resultat</b>	<b>66'559</b>	<b>309'234</b>

# Bilanz

	Rechnung 2020	Rechnung 2019
<b>Aktiven</b>		
Flüssige Mittel	2'084'866	985'962
Kurzfristig gehaltene Aktiven mit Börsenkurs	1'408'885	1'382'098
Schwankungsreserven	-138'000	-138'000
Forderungen aus Lieferungen/Leistungen	388'689	342'539
Forderungen an panvica	212'496	229'363
Forderungen an SBC Treuhand	62'991	59'305
Delkredere	-23'000	-31'000
Übrige kurzfristige Forderungen	2'501	2'460
Vorräte	3	3
Aktive Rechnungsabgrenzungen	332'277	504'949
<b>Umlaufvermögen</b>	<b>4'331'708</b>	<b>3'337'680</b>
Finanzanlagen	10'502	10'502
Beteiligungen	599'500	599'500
Darlehen an Stiftung Richemont	200'000	500'000
Mobile Sachanlagen	48'001	71'336
Immobilien Sachanlagen	5'430'000	5'581'949
<b>Anlagevermögen</b>	<b>6'288'003</b>	<b>6'763'287</b>
<b>Total Aktiven</b>	<b>10'619'711</b>	<b>10'100'966</b>
<b>Passiven</b>		
Verbindlichkeiten aus Lieferungen/Leistungen	585'545	449'912
Einkaufsgutscheine	344'791	237'202
Verbindlichkeiten gegenüber Stiftung Richemont	328'031	209'415
Kurzfristige verzinsliche Finanzverbindlichkeiten	2'848'000	16'000
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	20'149	23'553
Passive Rechnungsabgrenzungen	603'047	493'296
<b>Kurzfristiges Fremdkapital</b>	<b>4'729'562</b>	<b>1'429'377</b>
Langfristige verzinsliche Finanzverbindlichkeiten	1'096'000	3'944'000
<b>Langfristiges Fremdkapital</b>	<b>1'096'000</b>	<b>3'944'000</b>
Verbandsvermögen	4'727'590	4'418'355
Jahresgewinn	66'559	309'234
<b>Eigenkapital</b>	<b>4'794'149</b>	<b>4'727'590</b>
<b>Total Passiven</b>	<b>10'619'711</b>	<b>10'100'966</b>





An den Kongress des  
**Schweizerischen Bäcker-  
Confiseurmeister-Verbandes**  
Seilerstrasse 9  
3011 Bern

8046 Zürich, 26. Februar 2021

## **Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision**


Als Revisionsstelle haben wir die beiliegende Jahresrechnung des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes mit Sitz in Bern, bestehend aus Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang für das am 31. Dezember 2020 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Zentralvorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder andere Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht Gesetz und Statuten entspricht.

KMU Treuhand und Revisions AG

  
Martin Huwiler  
zugelassener Revisionsexperte  
Leitender Revisor

  
Philipp Bertschinger  
zugelassener Revisionsexperte

## Ausgleichskasse panvica

Die Ausgleichskasse panvica blickt auf ein sehr ausserordentliches Jahr zurück. Bei Ausbruch des Coronavirus und dem damit verbundenen Lockdown ab 17. März 2020 ahnte noch niemand, dass dieser Virus länger als bis im Herbst 2020 andauern würde.

Zur Abfederung der von Umsatzeinbussen und der damit verbundenen Liquiditätsengpässe bewilligte das Bundesamt für Sozialversicherungen einen Mahn- und Betreibungsstopp bis 30. Juni 2020, bei gleichzeitigem Aussetzen der Verzugszinse von 5%. Gleichzeitig wurden die Verzugszinsen auf den Tilgungsplänen bis zum 30. September 2020 ausgesetzt. Diejenigen Unternehmen, welche bereits vor dem Ausbruch der Pandemie finanzielle Schwierigkeiten hatten, waren bis Ende Jahr nicht mehr in der Lage den Beitragsverpflichtungen nachzukommen.

Die Geschäftsaufgaben und Konkurse nahmen gegen Ende Jahr deutlich zu. Die Beitragsausstände per Ende 2020 sind wesentlich höher als im Vorjahr und im neuen Jahr ist mit einer weiteren Zunahme der Ausstände zu rechnen, weil nach einer kurzen Erholung ein weiterer Lockdown mit Schliessung der Cafés durch den Bundesrat verordnet worden ist. Es bleibt zu hoffen, dass die weiteren staatlichen Stützprogramme vielen Unternehmen die dringend benötigte finanzielle Stütze geben.

Unabhängig der Corona-Krise beschloss der Bundesrat an seiner Sitzung vom 14. Oktober 2020, die Alters- und IV-Renten auf den 1. Januar 2021 an die aktuelle Preis- und Lohnentwicklung anzupassen. Die Erhöhung beträgt CHF 10 pro Monat.

## Familienausgleichskassen / Mutter-, Vaterschaftsversicherung / EO-Corona-Entschädigung

Die ausgerichteten Kinderzulagen nahmen im Vergleich zum Vorjahr weiter zu. Unverändert blieb die stete Zunahme der Anmeldungen von Grenzgänger. Die Bearbeitungsdauer durch die ausländischen Sozialversicherungsanstalten verlängerte sich coronabedingt um einige Monate. Dies führt zu einem Dilemma für den Arbeitgeber, weil bis zum Entscheid der ausländischen Sozialversicherungsanstalt keine Kinder- oder Differenzzulagen ausgerichtet werden sollen. Oftmals haben die Arbeitnehmenden bei Eintreffen des Entscheids der ausländischen Sozialversicherungsanstalt bereits den Arbeitgeber wieder gewechselt.



*Franziska Schertenleib,  
Direktorin panvica*

Im ersten Halbjahr 2020 nahmen die Geburten und damit verbunden die Mutterschaftsentschädigungen deutlich ab. Ab dem vierten Quartal 2020 ist eine starke Zunahme an Anträgen zu verzeichnen, welche über das Jahresende hinaus andauert. Das neue Jahr wird zeigen, ob die Pandemie sogar Einfluss auf die Geburtenrate genommen hat.

Anlässlich der Volksabstimmung im September 2020 stimmten 60,3% dem Vaterschaftsurlaub im Umfang von zwei Wochen zu. Bezugsberechtigt sind alle Väter, deren Kinder ab dem 1. Januar 2021 zur Welt kommen. Wie bei der Mutterschaftsentschädigung beträgt die Entschädigung 80% des durchschnittlichen Einkommens. Der Urlaub muss innerhalb von sechs Monaten nach der Geburt bezogen werden. Die Entschädigung wird über die Erwerb ersatzordnung finanziert. Das hat eine Erhöhung des EO-Lohnbeitrags von 0.45% auf 0.5% per 1. Januar 2021 zur Folge.

Im Februar 2020 schrieb die Presse von einem neuartigen Virus, welches in der Stadt Wuhan, China, ausgebrochen sei. Ende Februar 2020 wurden die ersten Schweizer infolge Coronavirus ins Spital eingeliefert. Wochenlang beschäftigte alle Medien nur ein Thema: Das Coronavirus. Es verbreitete sich blitzschnell auf der ganzen Welt. Am 17. März 2020 stufte der Bundesrat die Situation in der Schweiz als «ausserordentliche Lage» gemäss Epidemiegesetz ein. Er traf Massnahmen zur Bekämpfung und erliess die COVID-19-Verordnung. Zur Eindämmung und Reduktion der Ansteckungsmöglichkeiten ordnete der Bundesrat einen ersten Lockdown an. Restaurants und Cafés mussten ab dem 17. März 2020 schliessen. Die Grosseltern durften die Betreuung der Kinder nicht mehr ausüben. Schulen, Kindergärten und Kindertagesstätten mussten schliessen.

Zur Abfederung der wirtschaftlichen Folgen beschloss der Bundesrat die Ausrichtung von Entschädigungen, welche durch die Erwerb ersatzordnung finanziert werden und betraute die Ausgleichskassen mit der Durchführung dieser Aufgabe. Innerhalb

kurzer Zeit mussten die entsprechenden gesetzlichen Grundlagen für die Ausrichtung, die entsprechenden Antragsformulare und die für die Verarbeitung und Ausrichtung notwendigen Softwareprogramme und internen Prozesse entwickelt werden.

Die Ausgleichskasse panvica übernahm für ihre Kunden die Ausrichtung von EO-Corona-Entschädigungen für Betriebsschliessungen, für Fremdbetreuung von Kindern und für Quarantäne. Erst auf starken politischen Druck hin, gewährte der Bundesrat ab April 2020 auch den «Mischunternehmen», z.B. einer Bäckerei, die aufgrund der bundesrätlichen Anordnung ihr Café/Restaurant schliessen musste, eine EO-Corona-Entschädigung.

Ab diesem Zeitpunkt vervielfachten sich die täglichen Anträge per Mail und Briefpost. Ohne laufende Ergänzung des EO-Teams mit Aushilfen, wäre die Bewältigung der Anträge nicht mehr zu bewerkstelligen. Leider verzögerte sich die Auszahlung nicht nur infolge der Menge, sondern vor allem durch die oftmals unvollständig ausgefüllten Anträge oder fehlende Unterlagen, welche zuerst schriftlich eingeholt werden mussten. Bis Ende Jahr konnten 1'993 Auszahlungen im Betrage von rd. CHF 6 Mio. ausgeführt werden.

Bis zur Aufhebung des zweiten Lockdowns und vor allem bis ein grosser Teil der Schweizer Bevölkerung geimpft ist, werden noch für einige Monate Entschädigungen ausgerichtet werden müssen.

### **Krankentaggeld**

Auch beim Krankentaggeld ist das Coronavirus ein Thema. Die Abgrenzung ob es Krankheit oder Quarantäne ist, führte zu vermehrten Abklärungen, weil die Ärzte unpräzise Arztzeugnisse ausstellen. In vielen Fällen musste der Kunde im Nachhinein noch ein Antrag auf EO-Corona-Entschädigung für Quarantäne stellen. Die Summe der ausgerichteten Krankentaggelder hielt sich unverändert auf sehr hohem Niveau.

### **Unfalltaggeld**

Die Berufsunfälle nahmen im Vergleich zum Vorjahr um rd. 12 % ab. Die Gründe liegen einerseits in der Umsetzung der Arbeitssicherheitsmassnahmen und andererseits in den geringeren Arbeitseinsätzen infolge Kurzarbeit oder Schliessung. Bei den Sportunfällen ist ein Rückgang von rd. 25 % festzustellen. Die Abnahme ist auf die mehrmaligen, längeren Schliessungen der Sportanlagen und dem damit

verbundenen Wegfall von Gruppentrainings, infolge Lockdown, zurückzuführen. Auf der anderen Seite erhöhten sich die allgemeinen Freizeitunfälle um rd. 8 %. Der Grund liegt vermutlich darin, dass durch die Schliessungen der Sportanlagen auf andere Sportarten gewechselt worden ist.

### **Pensionskassen**

Zu Beginn des Jahres 2020 befanden sich die Finanzmärkte noch im Fahrwasser des ausserordentlichen Börsenjahres 2019. Als die Epidemie Ende Februar 2020 im Norden Italiens massiv ausbrach, fand eine weltweite Abkühlung an den Finanzmärkten statt und die Börsenkurse fielen deutlich. Der globale Aktienindex für die entwickelten Märkte «MSCI World» büsste zwischen Ende Februar und Ende März 2020 rund einen Drittel seines Wertes ein. Im Gegensatz zur Finanzkrise im Jahr 2008 reagierten die Staaten sehr schnell mit dem Ziel, die Wirtschaft über den Lockdown hinaus zu stützen. Die globalen Interventionen zeigten Wirkung und die Finanzmärkte erholten sich. Im vierten Quartal 2020 begaben sich die Aktienmärkte auf Rekordjagd, was sich äusserst positiv auf die Rendite der Pensionskassen auswirkte. Die meisten Anlageklassen weisen eine positive Performance auf und dies obwohl die globale Wirtschaft nach wie vor unter den Auswirkungen der Corona-Krise leidet. Grosse Begehrlichkeiten zu hegen würde dem Fortbestandsauftrag der Pensionskassen widersprechen. Zu gross sind die finanziellen Herausforderungen der Jahre nach dem Coronavirus. Nach wie vor ist es Aufgabe der Politik für eine finanziell stabile Zukunft der zweiten Säule zu sorgen und die dringend notwendigen Reformen der Altersvorsorge anzugehen.

Die Pensionskasse PANVICA und die PANVICApplus Vorsorgestiftung decken in erster Linie Vorsorgelösungen für den Bereich des gesetzlichen Minimums ab. Nach wie vor grosser Beliebtheit erfreuen sich die ausgebauten Vorsorgeangebote für Selbständigerwerbende, Geschäftsinhaber und Kaderpersonen. Dank sehr flexiblen Gestaltungsmöglichkeiten können bedürfnisgerechte Lösungen umgesetzt werden.



**Bernhard Zihlmann,**  
**Direktor SBC-Treuhand**

Der Gesamtumsatz im Berichtsjahr 2019/20 ist mit CHF 3'118'596.84 (Vorjahr CHF 2'969'798.17) leicht gestiegen. Der Personalaufwand ist um 1.3 % gestiegen. Der Anstieg des Personalaufwandes kann damit erklärt werden, dass interne Nachfolgen von Mandatsleitern höhere Kosten verursacht haben. Der Betriebsaufwand kam ebenfalls leicht höher zu liegen als im Vorjahr. Dennoch konnte in diesem Geschäftsjahr ein Jahresgewinn von CHF 14'562.85 (Vorjahr CHF 1'265.82) erzielt werden.

Im Berichtsjahr 2019/20 soll erneut eine Dividende von 8 % ausgeschüttet werden – diese wird an der Generalversammlung 2021 beantragt. Es wird eine physische Generalversammlung angestrebt, daher ist auf Grund der aktuellen Corona-Situation noch nicht definiert, wann die GV stattfinden wird.

Die Bilanzsumme per 30. September 2020 beträgt CHF 1'928'856.94. Allfällige Risiken bei Forderungen aus Lieferungen und Leistungen sowie bei den angefangenen Arbeiten sind durch entsprechende Wertberichtigungen abgedeckt. Die Bilanz zeigt nach wie vor ein gesundes Bild und ein gutes Verhältnis zwischen den Verpflichtungen und den zur Verfügung stehenden Mitteln.

Das Geschäftsjahr 2019/20 war geprägt von der Situation rund um die Covid-19-Pandemie. Die SBC Treuhand AG stand ihren Kunden stets kompetent und entlastend zur Seite – auch in dieser nicht ganz einfachen Lage.

Nach wie vor ist die Umstellung zur Digitalisierung für die SBC Treuhand AG ein zentrales Thema. Dies ist ein stetiger Prozess.

Die Betreuung von Jungunternehmern als Neukunden sowie von Betrieben, die sich mit der Nachfolge und oder einer Umstrukturierung befassen, konnte die SBC Treuhand AG erfolgreich anbieten und durchführen. Die Jahresabschlüsse der Kunden wurden auch in diesem Geschäftsjahr ausgewertet, um ein repräsentatives Bild der Bäckerei-Confiserie-Branche zu erhalten. Die Neuprogrammierung der Auswertungen hat dazu

geführt, dass im Jahr 2020 keine Branchenzahlen veröffentlicht werden konnten und Auswertungen nur im Reporting «Branchenvergleich» den Kunden zur Verfügung standen.

Der Verwaltungsrat setzt sich im Berichtsjahr 2019/20 wie folgt zusammen: Je ein Vertreter der SBC-Mitglieder aus der Ost- und Westschweiz (Adrian Studer, François Wolfisberg), dem Direktor der SBC Treuhand AG (Bernhard Zihlmann), dem amtierenden Verwaltungsratspräsidenten (Kaspar Sutter), dem Direktor des SBC Verbandes (Urs Wellauer), dem SBC Verbandspräsidenten (Silvan Hotz), den Niederlassungsleitern St. Gallen und Pully (Benjamin Schreiber und Valérie Morel) und dem Delegierten des Verwaltungsrates der Gastroconsult AG (Jakob Huber), welche neben dem Verband einen Anteil von 50% des Aktienkapitals hält.

Per 1. Januar 2021 übernahm Hans Haueter als Nachfolger von Valérie Morel, die ihren Posten als SBC-Direktorin aufgibt, die Leitung der Niederlassung Pully. Er war bisher Vizedirektor an diesem Sitz. Ebenfalls per Anfang 2021 hat die Wirtschaftsprüferin Sandra Eugster am SBC-Sitz in St. Gallen ihre Tätigkeit aufgenommen.

Vor einem Jahr hat Angela Aeberhardt die Nachfolge von Daniel Schaller und Peter Zahnd angetreten. Den über vier jahrzehntelangen Mitarbeitern Daniel Schaller und Peter Zahnd gebührt an dieser Stelle nochmals ein herzliches Dankeschön für ihren geleisteten Einsatz. Angela Aeberhardt hat diese sehr aussergewöhnliche Situation rund um Covid-19 angenommen und sich sehr gut eingearbeitet.

Der Direktor Bernhard Zihlmann dankt dem Verwaltungsrat und allen Mitarbeitenden für ihren wertvollen und unermüdlichen Einsatz – vor allem in diesem kniffligen Jahr. Er ist stolz, dass die SBC Treuhand AG erneut einen positiven und gesunden Geschäftsgang vorweisen kann. Es ist nicht selbstverständlich, dass sich das gesamte Unternehmen mit seinem Team stetig so positiv weiterentwickelt.

Das Jahr 2020 startete sehr erfolgsversprechend: unsere Schulungs- und Beratungsangebote waren noch nie so gut gebucht. Mitte März kam dann mit dem coronabedingten Lockdown alles anders. Nach einer kurzen Schockphase nutzten wir die Zeit für eine detaillierte Unternehmensanalyse, um Entscheidungen systematisch vorzubereiten und zu treffen.

Während den kursfreien Wochen wurde intensiv an den laufenden Projekten für die Grundbildung wie auch der Höheren Berufsbildung gearbeitet. Dazu gehörten unter anderem die Entwicklung der neuen Learndoc, die Überarbeitungen des Grundlagenbuchs und der Buchserie «Das ideale Produkt», sowie die Revisionen der Prüfungsordnung (EFZ) und des Verkauf 2022+.

Im Juni gab der Zentralvorstand grünes Licht für das Projekt «Digitale Berufslehre», welches das Ziel verfolgt, Online-Lehrgänge für Bäckerei, Konditorei und Confiserie in die ganze Welt hinauszutragen.

Interessante Erkenntnisse verspricht das im Sommer gestartete Trieb- und Sauerteigführungs-Projekt: Mittels verschiedenen Tests soll herausgefunden werden, mit welchen Rohstoffen und Herstellungsprozessen der Gesundheitswert von Brot gesteigert werden kann. Das Projekt wird voraussichtlich 2023 klare Ergebnisse aufzeigen.

Mit der Schliessung des Labors ging ein Stück Richemont-Geschichte zu Ende. Mit der beruflichen Veränderung von Andreas Dossenbach und dem stetigen Rückgang der Laboraufträge konnte diese Entscheidung nicht mehr abgewendet werden. Nach der Erntequalitätserhebung und dem Verkauf der Gerätschaften an unseren grössten Laborkunden, wurden die Tätigkeiten im Oktober eingestellt.

Wir blicken auf ein forderndes, aber auch sehr reiches Jahr zurück. Trotz schwierigen Umständen sind wir gut aufgestellt und schauen zuversichtlich nach vorn.



**Reto Fries, Direktor  
Richemont Fachschule**

Umplanung und Flexibilität prägten das Jahr 2020 im Bereich Bildung. Nach der fast dreimonatigen Schliessung konnte am 6. Juni der Schulbetrieb wieder aufgenommen und alle überbetrieblichen Kurse durchgeführt bzw. nachgeholt werden. Ebenso wurde allen Teilnehmenden von Lehrgängen der Abschluss ermöglicht.

Eine Herausforderung für Schule, Referenten und Teilnehmende war die Umstellung von Präsenz- auf Onlineunterricht für die Lehrgänge Berufsprüfung und Mitarbeiterführung. Dank Verständnis und Mithilfe aller Beteiligten konnte der Ausbildungsplan eingehalten werden.

Zusammen mit Berufsbildnerinnen und üK-Referentinnen wurde aktiv an der Überarbeitung «Verkauf 2022+» gearbeitet. Damit der Start gut gelingt, wird die Branche über die neue Ausbildung und die Lernmedien im Jahr 2021 informiert.

*Markus Zimmerli, Leiter Bildung & Stv. Direktor*

Der Jahresthemenkurs sowie ein Lehrgang an der Partnerschule Seishin in Japan machten 2020 den Auftakt. Trotz pandemiebedingter Umorganisation des Kursangebots im Bereich Bäckerei-Feinbäckerei, wurden erfreulicherweise die Angebote, über das ganze Jahr gesehen, gut besucht.

Zahlreiche Verschiebungen mussten wir im Bereich Fachtechnische Beratungen hinnehmen, und fast alle Schulungen im Ausland – mit vereinzelt Ausnahmen in Spanien – wurden abgesagt.

*Urs Röthlin, Leiter Bäckerei-Feinbäckerei*

Florence Strebel, Mitarbeiterin Konditorei, absolvierte mit grossem Erfolg die Berufsprüfung in der Fachrichtung Bäcker-Konditor. Sie schloss die Prüfung als Beste mit einer Note von 5,3 ab.

Eine ständige Herausforderung ist die Einhaltung der Schutzkonzepte von Bund und Kanton.

So auch für die SwissSkills in der Bäckerei-Confiserie-Branche, welche im November an der Richemont Fachschule stattfanden. Es ist uns gelungen, die Veranstaltung erfolgreich über die Bühne zu bringen. 33 KandidatInnen (12 Bäckerei-Konditorei, 11 Konditorei-Confiserie und 10 Detailhandel) leisteten Aussergewöhnliches: den Expertinnen und Experten wurde eine Vielfalt an innovativen Ausstellungstischen und Produkten in höchster Präzision geboten.

*Urs Meichtry, Leiter Konditorei-Confiserie*

Der Gastronomie-Bereich startete 2020 mit grossem Elan, vielen Buchungen und Zukunftsplänen. Der erste Lockdown im Frühling wurde mit der Hoffnung auf einen kurzen Sonderfall hingenommen. Die Umbuchungen und Terminverschiebungen gingen wir deshalb optimistisch an. Die Sommer- und Herbstmonate liessen dann auch auf einen leichten Aufschwung hoffen. Allerdings sind grössere Seminare und Bankette nach und nach unter- bzw. abgesagt worden.

Das Hotel verzeichnete mit den globalen Einschränkungen katastrophale Zahlen, trotz Buchungen für Kursteilnehmer von Seite der Fachschule. Der wichtige internationale Tourismus in der Stadt Luzern fiel ab dem Frühling komplett weg.

*Jonas Seifert, Leiter Gastronomie & Hotel*

Im Jahr 2020 wurde das komplette ICT System inkl. Telefonanlage vom SBC und der Richemont vereint, wodurch die Synergien noch besser und effizienter genutzt werden können. Der Zusammenschluss hat zudem die Betriebskosten weiter gesenkt. Die ICT kann nun über beide Organisationen zentralisiert verwaltet werden.

Mit leichter Verspätung wurde im Herbst die neu entwickelte «Learndoc» der Branche übergeben. Die App ist ein wichtiges Arbeitsinstrument zur Förderung der betrieblichen Bildung und unterstützt sowohl Lernende wie auch Berufsbildner. Die Applikation ist als iOS- und Android-App erhältlich. Es wurde zusätzlich eine umfangreiche Support- und Dokumentationswebseite mit integriertem Ticketsystem erstellt.

*Michel Rodriguez, Leiter IT & Projekte*

Trotz aussergewöhnlichen Umständen, einigen Überraschungen und auch Schwierigkeiten konnten wir im September mit Freude und Stolz das neue Westschweizer Ausbildungszentrum für die Bäckerei-Confiserie-Branche in Yverdon-les-Bains eröffnen. Der Westschweizer Verband ARABPC und Richemont unterstützten dieses Projekt mit viel Einsatz und Herzblut.

Dank der Weitsicht des Westschweizer Verbands sowie der Bildungsstrategie des SBC können wir nun unsere Dienstleistungen besser anbieten und unsere Mitglieder optimal unterstützen.

Aufgrund des reduzierten Kursangebots legten wir den Schwerpunkt beim Vorbereitungskurs für die Berufsprüfung auf Onlineunterricht. Die überbetrieblichen Kurse für die Produktion sowie den Detailhandel fanden unter Einhaltung der geltenden Schutzmassnahmen im Normalbetrieb statt.

Sowohl die Anlaufstelle für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz wie auch die Geschäftsstelle des Verbands (ARABPC) wurden von den Mitgliedern rege genutzt. Zu den Themen Hygiene und Schutzkonzept wurden zahlreiche telefonische Auskünfte erteilt, aber auch bei Vor-Ort-Beratungen wurden nützliche Ratschläge gemacht, damit die Sicherheit des Betriebes und der Angestellten gewährleistet werden konnte.

*Sebastien Knecht,  
Verantwortlicher Richemont-Romandie*

*Foto: Schlüsselübergabe bei der Eröffnung des neuen Ausbildungszentrum in Yverdon-les-Bains.*



# Angestellte Verband/Entwicklung Mitglieder

## Angestellte des Verbands (umgerechnet auf Anzahl 100%-Stellen)

	2018	2019	2020
Direktion/Geschäftsstelle/panissimo/Promotion	10.8	11.0	11.0
Treuhandstellen	16.5	15.5	12.6
Ausgleichskasse panvica	33.5	30.6	30.6
Stiftung Richemont Fachschule	55.7	56.8	55.7
<b>Total</b>	<b>116.5</b>	<b>113.9</b>	<b>109.9</b>

## Entwicklung der Mitgliederzahlen SBC (bis 2012 SBKV und SKCV)

Jahr	Mitglieder total	mit Geschäft	ohne Geschäft	Filialen	Verkaufsstellen
2000	3913	2529	1384	839	3368
2001	3750	2443	1307	830	3273
2002	3607	2343	1264	810	3153
2003	3464	2241	1223	836	3077
2004	3337	2163	1174	849	3012
2005	3265	2126	1139	823	2949
2006	3166	2069	1097	848	2917
2007	3039	2000	1039	1190	3190
2008	2940	1940	1000	1157	3097
2009	2798	1866	932	1137	3003
2010	2729	1815	914	1128	2943
2011	2660	1740	880	1093	2833
2012	2493	1660	833	1299	2959
2013	2626	1746	880	1041	2787
2014	2483	1688	795	1054	2742
2015	2418	1631	787	1077	2708
2016	2336	1563	773	1078	2641
2017	2257	1527	730	1059	2586
2018	2146	1488	658	1053	2541
2019	2048	1436	612	1086	2522
2020	2029	1426	603	1186	2612
<b>2021</b>	<b>1985</b>	<b>1388</b>	<b>597</b>	<b>1228</b>	<b>2616</b>

# Mitgliederbestand in den Kantonen

## Mitgliederbestand und Delegiertenzahl der Kantonalverbände (Stand 1. Januar 2021)

Kantonalverbände	Mitglieder mit Geschäft	Mitglieder ohne Geschäft	Total	Kongress-delegierte
Aargau	89	41	130	5
Appenzell Ausserrhoden	18	5	23	2
Appenzell Innerrhoden	10	1	11	2
Basel Stadt und Baselland	54	23	77	4
Bern-Solothurn	248	150	398	11
Freiburg	77	21	98	5
Genf	54	1	55	4
Glarus	12	8	20	2
Graubünden	66	17	83	4
Jura	39	6	45	3
Luzern	90	36	126	5
Neuenburg	27	17	44	3
Ob- und Nidwalden	15	10	25	2
Schaffhausen	10	6	16	2
Schwyz-Zug	47	16	63	3
St. Gallen	104	50	154	6
Tessin	51	24	75	4
Thurgau	37	22	59	3
Uri	5	2	7	2
Waadt	159	45	204	8
Wallis	58	9	67	4
Zürich	111	87	198	6
Liechtenstein (im OBC)	7	0	7	2
<b>Total</b>	<b>1388</b>	<b>597</b>	<b>1985</b>	<b>92</b>



# Branchenkennzahlen

## Das Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Gewerbe in Zahlen

<b>Ca. 2'600</b>	Verkaufsstellen des Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Gewerbes versorgen die Schweizer Bevölkerung flächendeckend mit Brot und Backwaren sowie Konditorei- und Confiserieprodukten.
<b>1,4 Mio.</b>	Kundenkontakte finden pro Tag in den Verkaufsstellen statt (Schätzung des SBC).
<b>Ca. 25'000</b>	Arbeitsplätze sind direkt oder indirekt mit dem Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Gewerbe verbunden.
<b>2'760</b>	Lernende in Produktion und Verkauf sind gegenwärtig in Ausbildung.
<b>2 Mia. CHF</b>	beträgt der Jahresumsatz des Schweizer Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Gewerbes.

## Der SBC in Zahlen

<b>1'985</b>	Mitglieder zählt der SBC (davon 1'388 mit eigenem Geschäft).
<b>129</b>	Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen im Dienst des SBC und seiner Mitglieder.
<b>23</b>	Kantonalverbände und 1 Sektion bilden die regionale und lokale Organisationsstruktur des SBC.
<b>Rund 5'000</b>	Personen besuchen jährlich die Kurse der Fachschule Richemont.
<b>Über 2'000</b>	telefonische Fachberatungen leistet die Fachschule pro Jahr.
<b>Über 2'400</b>	Abonnenten erhalten monatlich das «Richemont Fachblatt».
<b>3'850</b>	beträgt die gedruckte Auflage des «panissimo», das 14-täglich erscheint.
<b>Rund 8'000</b>	Personen erhalten den wöchentlich verschickten «panissimo»-Newsletter. Die Öffnungsrate beträgt ca. 40%.
<b>Ca. 41'000</b>	Mitarbeitende sind bei der Ausgleichskasse panvica sozial- und personenversichert. Rund 3'300 Selbständigerwerbende und 3'000 Unternehmen nutzen die Dienstleistungen der Ausgleichskasse panvica.
<b>Rund 400</b>	Kunden vertrauen in die Dienstleistungen der SBC Treuhand AG.
<b>1'853</b>	mal jährlich beanspruchen SBC-Mitglieder den Rechtsdienst für kostenlose Auskünfte und Hilfe in juristischen Fragen.

# Zentralvorstand

Wahlbehörde: Kongress, Amtszeit: 12 Jahre, Amtsperiode: 2 Jahre, Wahljahr: 2021

## Leitender Ausschuss



**Silvan Hotz**  
Bäckerei Hotz Rust AG  
Baar  
Präsident  
Mitglied seit 2019



**Jean-François Leuenberger**  
Chez Jean-Pierre  
Courtelary  
Vizepräsident  
Vertreter Romandie  
Mitglied seit 2019



**Martin Schnyder**  
Confiserie Roggwiler AG  
St. Gallen  
Ressort Finanzen  
Mitglied seit 2019

## Weitere Zentralvorstandsmitglieder



**Edgar Ehrbar**  
Rössli Beck Dörr AG  
Sulgen  
Ressort GAV  
Mitglied seit 2019



**Dominik Frei**  
Bäckerei-Konditorei Frei AG  
Nussbaumen AG  
Ressort Sozial- und  
Personalversicherungen  
Mitglied seit 2019



**Lisa Frunz**  
Bébié Konditorei-Confiserie  
GmbH, Luzern  
Ressort Detailhandel  
Mitglied seit 2019



**Manfred Hasler**  
Ueli der Beck AG  
Urtenen-Schönbühl  
Vertreter Bern-Solothurn  
Mitglied seit 2019



**Elias Läderach**  
Läderach (Schweiz) AG  
Ennenda  
Vertreter Grossbetriebe  
Mitglied seit 2019



**Peter Lyner**  
Beck Lyner  
Winterthur  
Vertreter Zürich-Schaffhausen  
Mitglied seit 2019



**Wilhelm Ohnmacht**  
Boulangerie-Pâtisserie  
des Planches  
Montreux  
Vertreter Romandie  
Mitglied seit 2019



**Roland Räber**  
Bäckerei, Konditorei, Café/  
Restaurant Jonerhof  
Jona  
Vertreter Ostschweiz  
Mitglied seit 2019



**Barbara Richner**  
Bäckerei-Confiserie  
Richner, Veltheim  
Vertreterin Basel-Aargau  
Mitglied seit 2019



**Daniel Ricigliano**  
Pasticceria Ricigliano SA  
Lugano  
Vertreter Tessin  
Mitglied seit 2019



**Peter Signer**  
Bäckerei-Konditorei-Café  
Zizers  
Ressort Bildung Produktion  
Mitglied seit 2019



**Franz Willi**  
Willi Beck AG  
Sempach Stadt  
Ressort ASA  
Vertreter Zentralschweiz  
Mitglied seit 2019

# Verbandsinstitutionen



## Direktion und Geschäftsstelle

Direktor: Urs Wellauer  
Rechtsdienst | ASA-Fachstelle | Marketing Services | promo-shop  
Postfach | 3001 Bern | Seilerstrasse 9 | 3011 Bern  
Tel. 031 388 14 14 | [info@swissbaker.ch](mailto:info@swissbaker.ch) | [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)



## «panissimo»

Redaktionsleiterin: Claudia Vernocchi  
Redaktion: Postfach | 3001 Bern | Seilerstrasse 9 | 3011 Bern  
Tel. 031 388 14 14 | [panissimo@swissbaker.ch](mailto:panissimo@swissbaker.ch)

Rédacteur romand: Johann Ruppen

Redazione della sezione Ticino: Sandra Fogato, Coordinatrice  
Tel. 091 923 38 28 | [info@smppc.ch](mailto:info@smppc.ch) | [www.smppc.ch](http://www.smppc.ch)



## Ausgleichskasse panvica (AHV-Kasse, Pensionskassen)

Direktorin: Franziska Schertenleib  
Talstrasse 7 | Postfach 514 | 3053 Münchenbuchsee  
Tel. 031 388 14 88 | [info@panvica.ch](mailto:info@panvica.ch) | [www.panvica.ch](http://www.panvica.ch)

## Richemont Kompetenzzentrum Bäckerei Konditorei Confiserie

Direktor: Reto Fries  
Seeburgstrasse 51 | 6006 Luzern  
Tel. 041 375 85 85 | [info@richemont.swiss](mailto:info@richemont.swiss) | [www.richemont.swiss](http://www.richemont.swiss)

## Richemont centre de compétence Romandie

Rue Prés-du-Lac 32 | 1400 Yverdon-les-Bains  
Tel. 024 552 00 88 | [info@richemont.swiss](mailto:info@richemont.swiss) | [www.richemont.swiss](http://www.richemont.swiss)



## SBC Treuhand AG

Direktor: Bernhard Zihlmann  
Standstrasse 8 | Postfach | 3000 Bern 22  
Tel. 031 340 66 44 | [bern@sbc-treuhand.ch](mailto:bern@sbc-treuhand.ch) | [www.sbc-treuhand.ch](http://www.sbc-treuhand.ch)

## KMU Treuhand und Revisions AG

Direktor: Bernhard Zihlmann  
Standstrasse 8 | Postfach 705 | 3000 Bern 22  
Tel. 031 330 26 50 | [bern@kmu-treurevi.ch](mailto:bern@kmu-treurevi.ch) | [www.kmu-treurevi.ch](http://www.kmu-treurevi.ch)

## Impressum:

Herausgeber: Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC  
Fotos: «panissimo», Genusskalender  
April 2021



Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband  
Association suisse des patrons boulangers-confiseurs  
Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri

Seilerstrasse 9 | 3001 Bern  
[info@swissbaker.ch](mailto:info@swissbaker.ch)  
[www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)

Tel. 031 388 14 14  
Fax 031 388 14 24  
[www.swissconfiseure.ch](http://www.swissconfiseure.ch)