



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



BRANCHENSPIEGEL 2016

Für das Bäckerei-Konditorei-
Confiserie-Gewerbe

Erstellt in Zusammenarbeit mit der

SBC TREUHAND 
TREUHAND FÜR BÄCKER UND CONFISEURE

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC)

Impressum



Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Seilerstrasse 9, CH-3001 Bern
Tel. 031 388 14 14, Fax 031 388 14 24
www.swissbaker.ch, info@swissbaker.ch
www.swissconfiseure.ch

Erstellt in Zusammenarbeit mit der



Treuhand und Unternehmensberatung für Bäcker und Confiseure
Standstrasse 8, CH-3014 Bern
Tel. 031 340 66 44, Fax 031 340 66 55
www.sbc-treuhand.ch, bern@sbctreuhand.ch

St. Gallen	Tel. 071 274 95 35	E-Mail: stgallen@sbctreuhand.ch
Chur	Tel. 081 253 13 01	E-Mail: chur@sbctreuhand.ch
Lugano	Tel. 091 960 21 00	E-Mail: lugano@sbctreuhand.ch
Luzern	Tel. 041 248 01 85	E-Mail: luzern@sbctreuhand.ch
Pully	Tel. 021 721 78 11	E-Mail: pully@sbctreuhand.ch
Zürich	Tel. 044 377 54 77	E-Mail: zuerich@sbctreuhand.ch

Gestaltung:

werbwerkstatt.ch, Bern

Nachdruck (auch auszugsweise) nur mit ausdrücklicher Genehmigung des SBC erlaubt.

Für die bessere Lesbarkeit wurde in der Broschüre die männliche Form gewählt. Selbstverständlich sind aber immer beide Geschlechter in gleichem Mass angesprochen.

©2016, SBC

1.	Einführung / Vorwort	5
2.	Wirtschaftliche Lage	6
2.1	Ausgangslage Markt und Betriebe	6
2.2	Verbandsinformationen	7
2.3	Mitgliederentwicklung SBC 2006–2016	8
2.4	Brotpreisentwicklung 2003–2015	9
3.	Kennzahlen Branche	11
3.1	Betriebstypen	11
3.2	Umsätze über 5 Jahre	11
3.3	Abrechnungsart Mehrwertsteuer	12
3.4	Lohnsummen	12
3.4.1	Lohnsummen gesamthaft	12
3.5	Durchschnittlicher Bruttoerfolg pro Betrieb in % über 5 Jahre	13
3.5.1	Bruttoerfolg 1	13
3.5.2	Bruttoerfolg 2	13
3.6	Personalaufwand	14
3.7	Cashflow (Gewinn vor Abschreibungen und Rückstellungen)	14
3.7.1	Cashflow in % des Umsatzes	14
3.8	Kostenstruktur Erfolgsrechnung	15
3.8.1	Kostenstruktur Bäckerei-Confiserie	15
3.8.2	Kostenstruktur Bäckerei-Confiserie mit Filialen	15
3.8.3	Kostenstruktur Bäckerei-Confiserie mit Café	15
3.8.4	Kostenstruktur Bäckerei-Confiserie mit Handelswaren	15
3.9	Liquiditätsgrade	15
3.9.1	Liquiditätsgrad Mieter	16
3.9.2	Liquiditätsgrad Eigentümer	16
3.10	Eigenfinanzierungsgrad	17
3.11	Rechtsform	17
3.12	Betriebsgrösse nach Umsatz (ohne Handelswaren)	18
3.13	Anzahl Beschäftigte pro Betrieb inkl. Inhaber	18
3.14	Firmenrating nach KMUaudit	19
3.15	Sozialversicherungsübersicht	20

3.15.1	AHV-Jahresbeiträge	20
3.15.2	Durchschnittliche AHV-Beiträge pro Kunde	20
3.15.3	Krankentaggeldversicherung	21
3.15.4	Unfallversicherung	21
3.15.5	Pensionskassen-Mitglieder	22
3.15.6	Pensionskasse – Jahresbeiträge	22
3.15.7	Pensionskasse – Deckungskapital	23
3.15.8	PANVIC <i>Plus</i> Vorsorgestiftung	23
3.16	Allgemeine Kennzahlen	24
3.16.1	Das Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriegewerbe in Zahlen	24
3.16.2	Der SBC in Zahlen	24
4.	Ausbildungsfakten	25
4.1	Einleitung	25
4.2	Bildungskonzept – Modell 2016	26
4.3	Lehrverhältnisse	27
4.3.1	Produktion Bäcker-Konditor-Confiseur – Lehrbeginn bis 2015	27
4.3.2	Verkauf/Detailhandel – Ausbildungsbeginn bis 2015	27
5.	Marktkennzahlen	28
5.1	Einkaufsgenossenschaften	28
5.1.1	Kennziffern Pistor Firmengruppe	28
5.1.2	Pistor AG	28
5.1.3	Proback AG	29
5.1.4	Fairtrade SA	30
6.	Allgemeine Information	31
6.1	Folgende Firmen haben am Branchenspiegel 2016 mitgearbeitet	31

Der 10. «Branchenspiegel für das Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Gewerbe» stellt die wichtigsten Markt-, Branchen- und Betriebskennzahlen des vergangenen Jahres dar. Die Veränderungen zu den Vorjahren zeigen deutlich auf, wie sich die gesamte Branche sowie die einzelnen Betriebe entwickeln. Insgesamt werden die Zahlen von rund 600 Kunden der SBC Treuhand AG sowie Erhebungen des SBC und seiner Institutionen und Partner ausgewertet und fliessen in das Gesamtwerk ein. Mit speziellen Analysetools können detaillierte und aussagekräftige Resultate aufgezeigt werden.

Dieses Werk entstand in Zusammenarbeit des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes (SBC) mit den eigenen Treuhandstellen der SBC Treuhand AG sowie unter Mitarbeit der Richemont Fachschule Luzern, der Ausgleichskasse PANVICA und den Sponsoren und Partnern, welche im hinteren Teil des Werks aufgeführt sind.

Die Branchenkennzahlen basieren auf der Auswertung der Abschlüsse der rund 600 Kunden der SBC Treuhand AG und stellen somit ein valables Spiegelbild der Branche dar. Für eine Analyse eines einzelnen Betriebes dürfen die Zahlen aber nicht eins zu eins übernommen werden. Für eine genaue Beurteilung muss die gezielte Kenntnis des betroffenen Unternehmens vorliegen. Standort, saisonale Gegebenheiten und der Betriebstyp – Lieferbetrieb, Filialbetrieb, mit oder ohne Tea-Room/Café, mit oder ohne Lebensmittel etc. – müssen bei einer Betriebsanalyse mit in Betracht gezogen werden. Die Treuhandstellen des SBC verfügen über eine langjährige Branchenerfahrung und Kennzahlen, die eine individuelle Betriebsanalyse ermöglichen. Die SBC Treuhand AG ist eine unabhängige Spezialistin in den Bereichen Finanz- und Rechnungswesen, Beratung, Personaladministration, Steuerberatung und Wirtschaftsprüfung.

Das Zahlenmaterial basiert in der Regel auf den Auswertungen der Ergebnisse 2015 und den Vorjahren.

Wir danken der SBC Treuhand AG für die ausgezeichnete Mitarbeit und die Erfassung der branchenbezogenen Kennzahlen sowie der Richemont Fachschule, der Ausgleichskasse PANVICA und der Pistor für das Zurverfügungstellen von Datenmaterial.

Schweizerischer Bäcker-
Confiseurmeister-Verband



Silvan Hotz
Präsident SBC



Beat Kläy
Direktor SBC

SBC Treuhand AG



Bernhard Zihlmann
Direktor SBC Treuhand AG

2. Wirtschaftliche Lage

2.1 Ausgangslage Markt und Betriebe

Das vergangene Jahr hat markante Spuren hinterlassen. Positiv ausgedrückt wurde das Wirtschaftswachstum gebremst, übersetzt heisst dies: Verunsicherung der Konsumenten, Erhöhung der Arbeitslosenzahlen auch bei den Jugendlichen und zum Teil drastische Einbrüche der Absatzzahlen im gesamten Detailhandel. Auf Stufe der Betriebskennzahlen gesehen ist das Jahr 2015 wohl für viele Unternehmen sehr unterschiedlich ausgefallen. Der Einkaufstourismus hat nochmals kräftig zugelegt, die Importe von Brot und Backwaren haben ebenfalls weiter zugenommen. Die gewerblichen Bäckereien-Konditoreien-Confisereien sahen sich zudem 2014/2015 mit steigenden Rohstoffpreisen und Personalkosten konfrontiert. Die Mindestlöhne wurden im Branchen-Gesamtarbeitsvertrag erhöht, zudem erhalten alle Mitarbeitenden per 1. Januar 2016 fünf Wochen Ferien zugesprochen, was eine weitere Kostensteigerung für die Betriebe mit sich bringt.

Der Einkaufstourismus setzt in erster Linie den Grenzregionen stark zu, betroffen vom günstigeren Euro sind aber auch die Importe. Die Einfuhr von Brot und Backwaren hat sich in den letzten Jahren massiv nach oben entwickelt. Wurden im Jahr 2000 noch rund 40'000 t importiert, so waren es 2014 bereits 107'000 t. Es würde nicht überraschen, wenn die Zahlen weiterhin steigen werden. Unsere Branche hat sich bereits vor dieser Situation in einem intensiven Marktumfeld behaupten müssen, nun sind neue Dimensionen in Form von Preiskampf um Marktanteile hinzugekommen.

Die Zukunft sichern

Die gewerblich produzierenden Betriebe können kaum längerfristig in den Preiskampf eingreifen. Wichtig ist, die Konsumenten für die hochstehende Qualität sowie die Wertschöpfung innerhalb der Schweiz zu sensibilisieren. Die Pflege der Kundenbindung muss höchste Priorität geniessen, denn es gilt, Vertrauen gegenüber seinen täglichen Kunden zu schaffen. Der Bezug von Produkten und Dienstleistungen im Inland macht fast 60 Prozent der gesamten Wirtschaftsleistung aus. Wird weniger in der Schweiz eingekauft, hinterlässt das deutliche Spuren. Schweizer Standards in den Bereichen Umwelt- und Tierschutz, Produktqualität und Ausbildung gehören zu den höchsten weltweit. In der Schweiz einkaufen trägt dazu bei, diese für die Zukunft und für künftige Generationen zu sichern. Der kurzfristige, scheinbare Vorteil vom Einkauf in der Eurozone wird sich rächen, nicht zuletzt die Arbeitnehmenden werden dies spüren. Umso wichtiger ist es, diese Themen aktiv anzugehen und zu kommunizieren.

Sozialpartnerschaft im Fokus

Der neue Gesamtarbeitsvertrag (GAV) ist seit 1. Januar 2015 in Kraft und ist mittlerweile vom Bundesrat per 1. November 2015 allgemeinverbindlich erklärt worden («panissimo» berichtete ausführlich). Damit bestehen innerhalb der Branche nun gleich lange Spiesse für alle am Markt tätigen Unternehmen. Zudem wird die Höhere Berufsbildung (HBB) gestärkt, profitieren doch die Absolventen der Berufsprüfungs- und höheren Fachprüfungskursen nun von erheblichen finanziellen Beiträgen. Auf betriebswirtschaftlicher Ebene fordert dies die Betriebe – der SBC hat bereits im Herbst 2014 die Argumente für Preisanpassungen kommuniziert, diese wurden von der Öffentlichkeit positiv aufgenommen. Das beweist, dass klare Kommunikation auch eine vertrauensbildende Massnahme sein kann.

2.2 Verbandsinformationen

Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) vertritt die Interessen und Anliegen seiner Mitglieder mit Nachdruck und setzt sich für bestmögliche politische, wirtschaftliche und rechtliche Rahmenbedingungen im Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Gewerbe ein.

Der SBC, mit Geschäftssitz in Bern, ist die einzige Berufsorganisation der Arbeitgeber in der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche der ganzen Schweiz. Mit rund 1'600 Mitgliedern und über 3'000 Verkaufsstellen vertritt er die Interessen und Anliegen seiner Mitglieder mit Nachdruck und setzt sich für bestmögliche politische, wirtschaftliche und rechtliche Rahmenbedingungen im Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Gewerbe ein. Er stellt gesamtschweizerisch eine zukunftsorientierte fachliche und unternehmerische Aus- und Weiterbildung in Produktion, Verkauf und Betriebswirtschaft sicher. Er ist ausserdem die zentrale Informations- und Koordinationsstelle und dient als Plattform für die Meinungsbildung und den Erfahrungsaustausch.

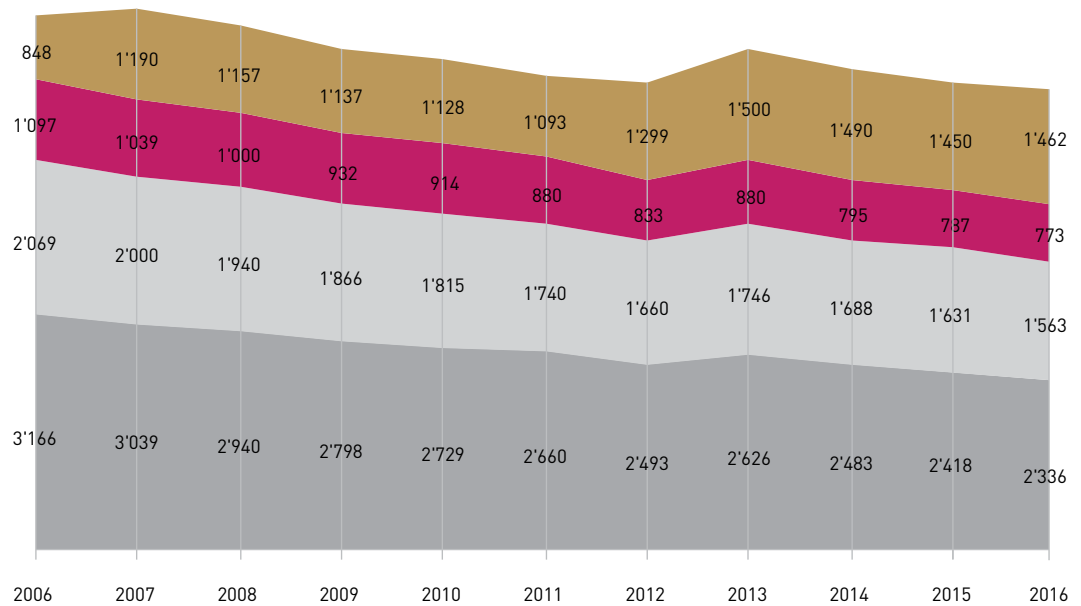
Der SBC setzt sich für ein politisches Umfeld ein, das die Interessen seiner Mitglieder und der Unternehmer angemessen berücksichtigt. Regelmässig äussert er sich so in Vernehmlassungen zu geplanten Gesetzesvorlagen, wirbt in den eidgenössischen Räten und in Gremien von Verbänden sowie Partnern für die Anliegen der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche und lässt sich öffentlich zu wichtigen und brisanten politischen Themen vernehmen und verfasst Argumentarien.

Er verfolgt eine zukunftsgerichtete und den Bedürfnissen seiner Mitglieder angepasste Wirtschaftspolitik. Diese richtet sich nach den mittel- und längerfristigen Entwicklungen in seinem wirtschaftlichen, sozialen und politischen Umfeld. In Politik und Wirtschaft unterstützt er die Anliegen und Bedürfnisse der Verbandsmitglieder im Rahmen seiner Möglichkeiten. Seine Wirtschaftspolitik sieht ihre Hauptaufgaben in der Wahrnehmung unternehmerischer und marktpolitischer Aspekte.

Der Verband bietet mittels eigenständigen Institutionen eine breite Palette an Spezialisten und Dienstleistungen an, welche der Bäcker-Konditor-Confiseur in Anspruch nehmen kann. Den Spezialisten liegen jahrzehntelang erarbeitete branchenspezifische Erfahrungswerte und Kennzahlen vor. Sie verfügen dadurch über einen Marktvorteil gegenüber Dritten. Dazu gehören nebst der SBC Treuhand AG mit schweizweit sieben Standorten die SBC Baumanagement & Consulting AG, das eigene Aus- und Weiterbildungszentrum Richemont Fachschule in Luzern und Pully sowie die Ausgleichskasse PANVICA. Daneben bietet der SBC seinen Mitgliedern kostenlose telefonische Rechtsberatung, zahlreiche administrative und rechtliche Hilfsmittel, moderne Internet-Lösungen im Bereich Arbeitssicherheit und Hygiene und nicht zuletzt das eigene Publikationsorgan, die Branchenfachzeitung «panissimo».

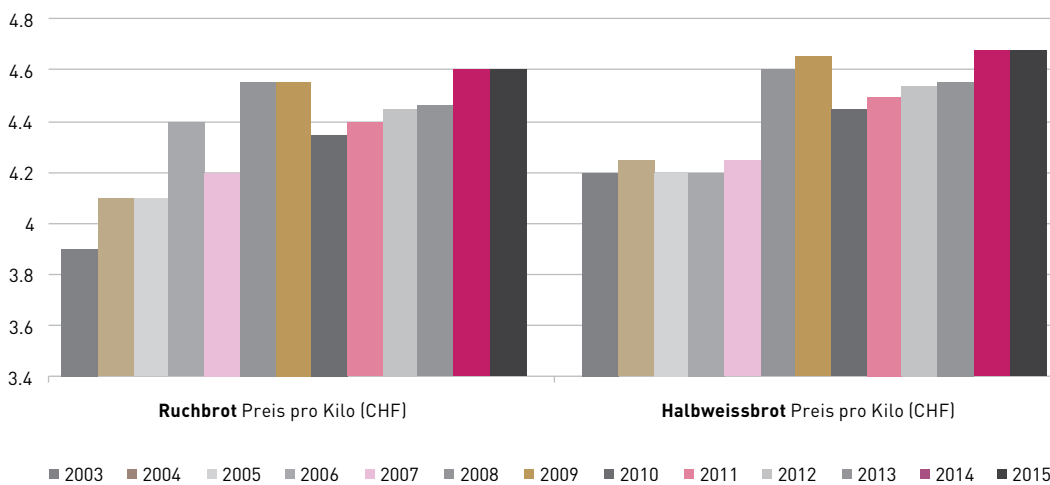
2. Wirtschaftliche Lage

2.3 Mitgliederentwicklung SBC 2006–2016



- Filialen
- Mitglieder ohne Geschäft
- Mitglieder mit Geschäft
- Mitglieder gesamt

2.4 Brotpreisentwicklung 2003–2015



Stabile bis leicht steigende Preise

Grundsätzlich blieben die Preise 2015 stabil. Bereits im Vorjahr sahen sich die gewerblichen Bäckereien-Konditoreien-Confisereien mit steigenden Rohstoffpreisen und Personalkosten konfrontiert. Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) geht deshalb davon aus, dass die Preise in den gewerblichen Bäckereien-Konditoreien-Confisereien für Brot und Backwaren sowie Schokoladenartikel und Kaffee per 1. Januar 2015 gestiegen sind. Gemäss Gesamtarbeitsvertrag für die Branche wurde 2016 zudem die 5. Ferienwoche für alle gelernten Mitarbeitenden eingeführt, was weitere Kostensteigerungen für die Betriebe mit sich bringt.

Brotgetreideernte 2015 mit besserer Weizenqualität

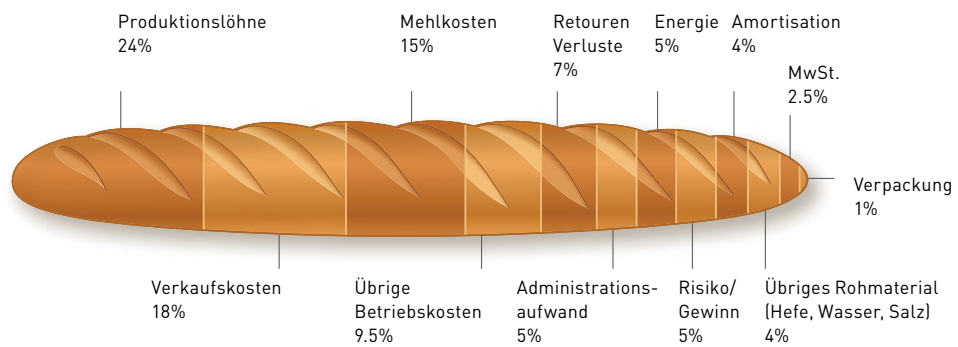
Die Getreideernte 2015 ist mengenmässig recht gut ausgefallen, die Richtpreise blieben unverändert. Die Qualität ist erfreulicherweise besser als im schwierigen Vorjahr.

2. Wirtschaftliche Lage

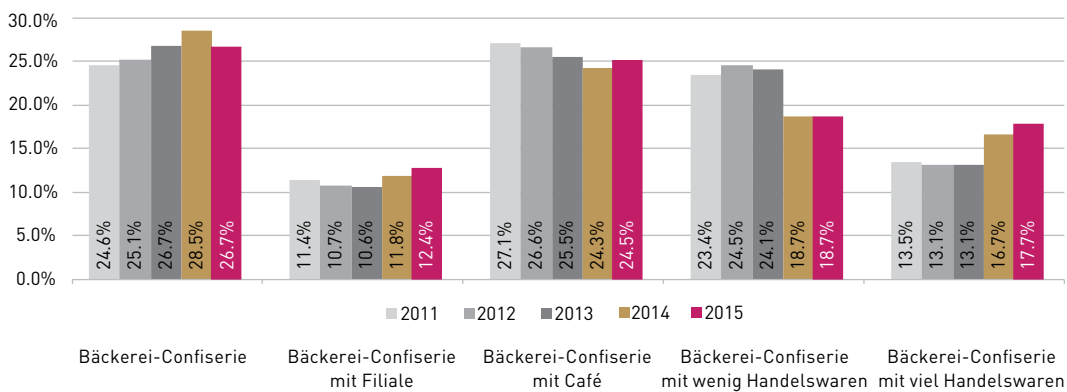
Preis ist Unternehmerentscheid

Der SBC hat seinen rund 1'600 Mitgliederunternehmen empfohlen, die Preise individuell zu überprüfen und die Preiskalkulation den neusten Erkenntnissen anzupassen. Schlussendlich werden die Preise für Brot, Schokoladen- und Nussprodukte sowie Kaffee von jedem Unternehmer selber festgelegt. Er kann damit seiner spezifischen Situation Rechnung tragen.

Brotpreiszusammensetzung einer durchschnittlichen Bäckerei-Konditorei-Confiserie



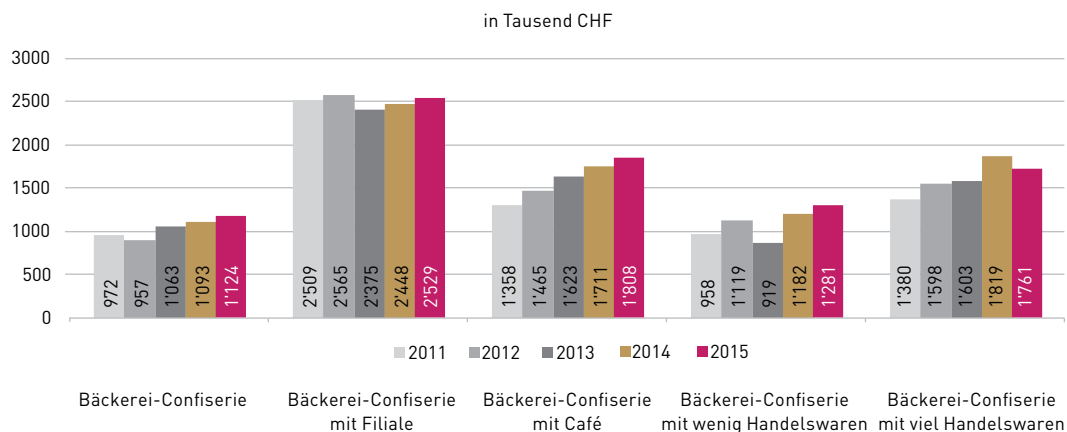
3.1 Betriebstypen



Der Betriebstyp Bäckerei-Confiserie hat zulasten der Betriebe mit Filiale oder Café leicht an Bedeutung verloren.

Der Anteil der Betriebe mit wenigen Handelswaren ist weiterhin zu Gunsten der Betriebe mit vielen Handelswaren rückläufig.

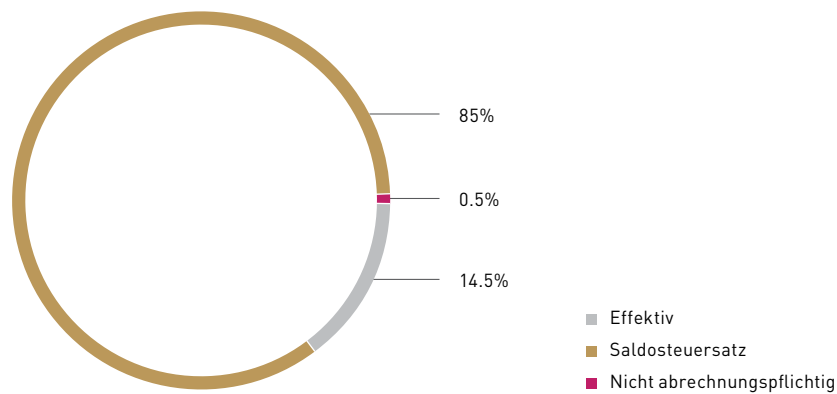
3.2 Umsätze über 5 Jahre



Die durchschnittlichen Umsätze je Betrieb konnten nochmals leicht verbessert werden. Einerseits ist dies auf die Konzentration auf grössere Betriebe und andererseits auf die Preisanpassungen per 1. Januar 2015 zurückzuführen.

3. Kennzahlen Branche

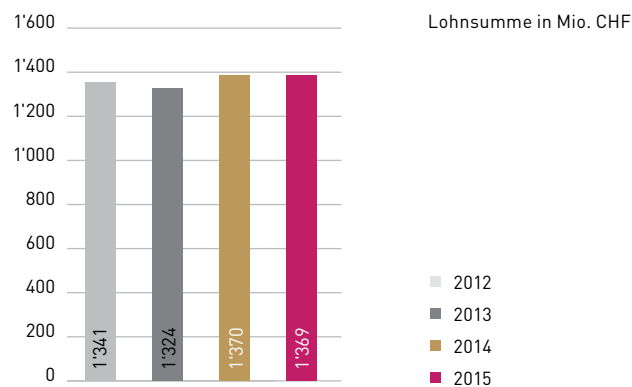
3.3 Abrechnungsart Mehrwertsteuer



Aufgrund der günstigen Pauschalsteuersätze hat sich die Anzahl der Betriebe mit Saldosteuersatz nochmals leicht erhöht.

3.4 Lohnsummen

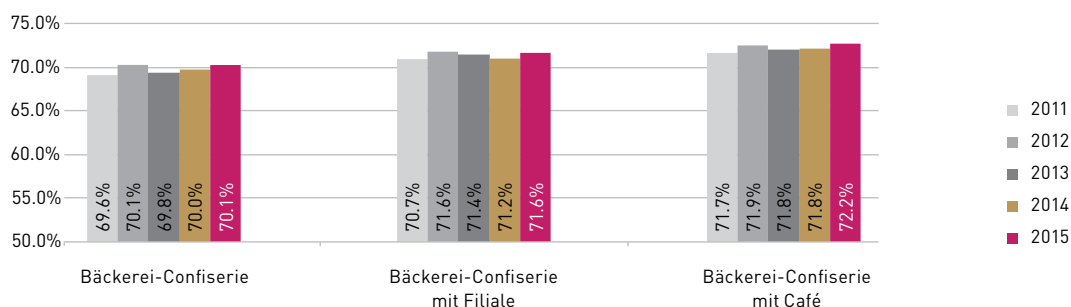
3.4.1 Lohnsummen gesamthaft



Die gesamthaft an die Ausgleichskasse PANVICA gemeldete Lohnsumme 2015 blieb gegenüber dem Vorjahr konstant. Die Lohnsumme gilt als wichtigstes Kriterium zur Berechnung der Sozial- und Personenversicherungsbeiträge sowie für das Verbandsinkasso des SBC.

3.5 Durchschnittlicher Bruttoerfolg pro Betrieb in % über 5 Jahre

3.5.1 Bruttoerfolg 1



Nachdem im Vorjahr der Bruttoerfolg 1 praktisch unverändert geblieben ist, konnte er im Jahr 2015 aufgrund der vorgenommenen Preisanpassungen durchwegs leicht verbessert werden.

3.5.2 Bruttoerfolg 2

Bäckerei-Confiserie

Diese Betriebe konnten den Bruttoerfolg 2 nicht halten und weisen seit 5 Jahren dauernd leicht sinkende Werte auf.

Bäckerei-Confiserie mit Filiale

Bei dieser Betriebsart stellte sich aufgrund der gestiegenen Marge eine nennenswerte Verbesserung gegenüber dem Vorjahr ein, nachdem in den beiden früheren Jahren ebenfalls Rückgänge zu verzeichnen waren.

Bäckerei-Confiserie mit Café

Diese Betriebe weisen die grösste Stabilität aus. In den letzten 5 Jahren gab es eine nur geringe Veränderung von weniger als einem halben Prozentpunkt.

3. Kennzahlen Branche

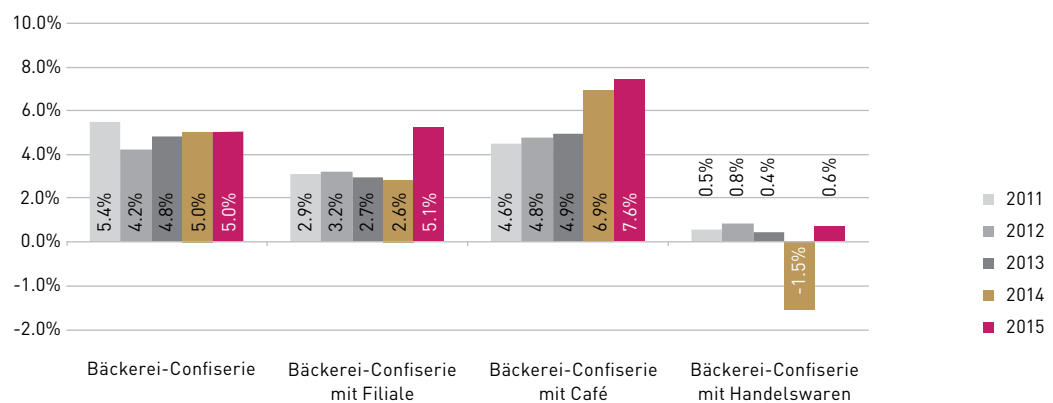
3.6 Personalaufwand

Im Gegensatz zu früheren Jahren konnte der Personalaufwand bei Betrieben mit Filiale leicht reduziert werden.

Alle anderen Betriebsarten weisen weiterhin, wenn auch nur geringe, Steigerungen aus.

3.7 Cashflow (Gewinn vor Abschreibungen und Rückstellungen)

3.7.1 Cashflow in % des Umsatzes



Erfreulicherweise konnte der Cashflow in allen Betriebszweigen verbessert werden. Einerseits hat die verbesserte Marge aufgrund der Preisanpassungen und andererseits ein nur mässig angestiegener Personalaufwand dazu beigetragen.

Als Sorgenkind bleiben die Betriebe mit einem grossen Anteil an Handelswaren. Obwohl sie sich auch verbessern konnten, ist ein Wert von 0.6% immer noch schlecht.

Ein Cashflow von 5% bis 6% darf als gut und einer über 10% als sehr gut bezeichnet werden.

3.8 Kostenstruktur Erfolgsrechnung

3.8.1 Kostenstruktur Bäckerei-Confiserie

Der Warenaufwand ging in den letzten 5 Jahren kontinuierlich um insgesamt 0.5% zurück. Hingegen stieg im gleichen Zeitraum der Personalaufwand um gut 2%, was die Margenverbesserung mehr als aufbrauchte.

Dank dem tieferen Miet- und übrigen Betriebsaufwand konnte dieser Mehraufwand aufgefangen werden.

Der Reingewinn bleibt in den letzten Jahren bei knappen 1% bis 1.5%.

3.8.2 Kostenstruktur Bäckerei-Confiserie mit Filialen

Auch hier konnte der Warenaufwand geringfügig reduziert werden und der Personalaufwand stabilisierte sich hingegen.

Der Miet- und übrige Betriebsaufwand war auch hier, wenn auch etwas bescheidener, rückläufig wodurch bei dieser Betriebsart erstmals ein Reingewinn ausgewiesen werden konnte.

3.8.3 Kostenstruktur Bäckerei-Confiserie mit Café

Der Trend mit einer besseren Marge und gleichzeitig stabilem Personalaufwand trifft auch hier zu.

Auch der Miet- und übrige Betriebsaufwand ging in den letzten Jahren spürbar zurück und konnte in den letzten 5 Jahren um zusammen gut 2% reduziert werden.

3.8.4 Kostenstruktur Bäckerei-Confiserie mit Handelswaren

Der Warenaufwand weist in den letzten Jahren grössere Schwankungen aus. Obwohl in jüngster Zeit die Marge wieder etwas verbessert werden konnte, weisen diese Betriebe immer noch einen Betriebsverlust aus.

3.9 Liquiditätsgrade

Die Liquiditätsgrade geben Auskunft über die Fähigkeit der Betriebe, ihren Zahlungsverpflichtungen fristgerecht nachzukommen. Dabei unterscheidet man zwischen drei Liquiditätsgraden:

Liquiditätsgrad 1 (Cash Ratio):

Flüssige Mittel im Verhältnis zum kurzfristigen Fremdkapital

Richtwert: 50–70%

Liquiditätsgrad 2 (Quick Ratio):

Flüssige Mittel und Forderungen im Verhältnis zum kurzfristigen Fremdkapital

Richtwert: 100%

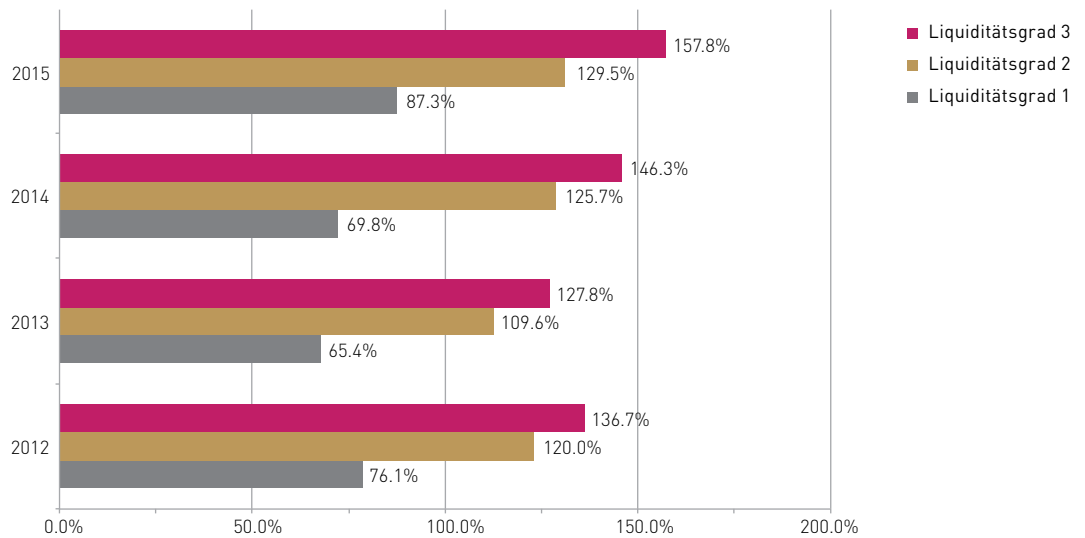
Liquiditätsgrad 3 (Current Ratio):

Umlaufvermögen im Verhältnis zum kurzfristigen Fremdkapital

Richtwert: 150–200%

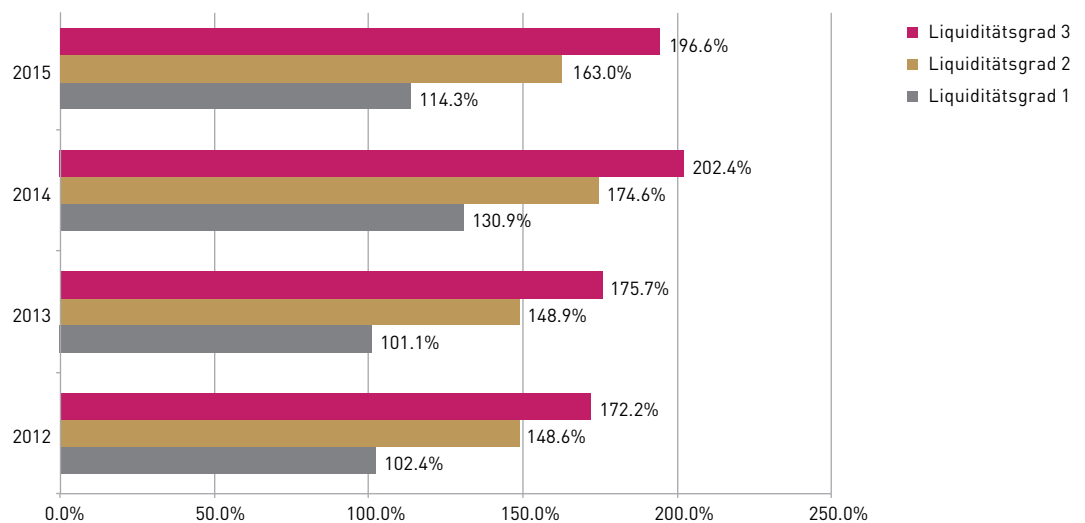
3. Kennzahlen Branche

3.9.1 Liquiditätsgrad Mieter



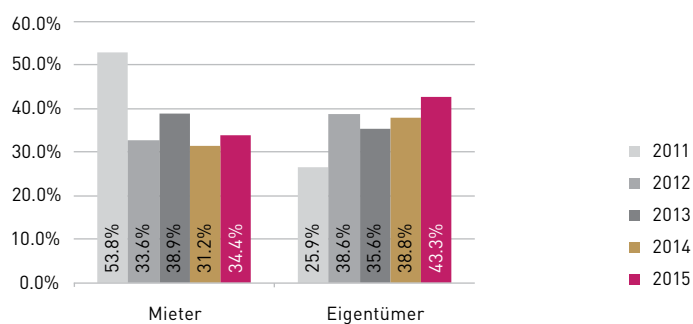
Die Liquiditätsgrade weisen nochmals eine Verbesserung aus. Insbesondere der wichtige Liquiditätsgrad 2 darf mit fast 130% als sehr gut bezeichnet werden.

3.9.2 Liquiditätsgrad Eigentümer



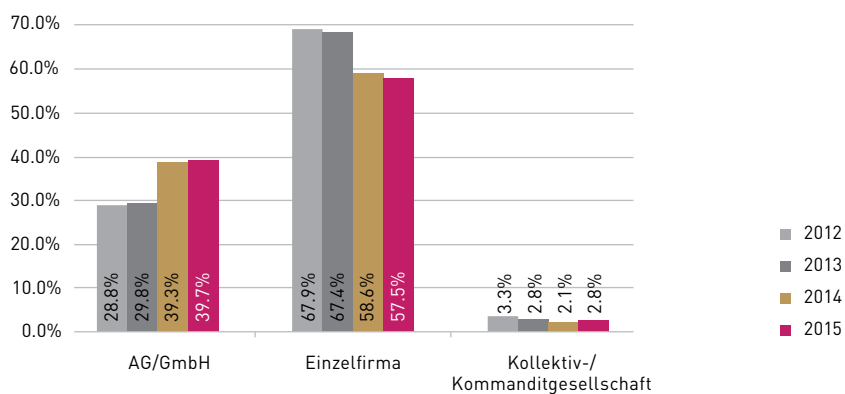
Auch diese Liquiditätsgrade sind sehr gut und übertreffen jene der Mieter.

3.10 Eigenfinanzierungsgrad



Der Eigenfinanzierungsgrad konnte wieder verbessert werden. Mit rund 34% ist jener der Mieter nach wie vor etwas schwach, hingegen darf jener der Eigentümer mit über 43% als sehr gut bezeichnet werden.

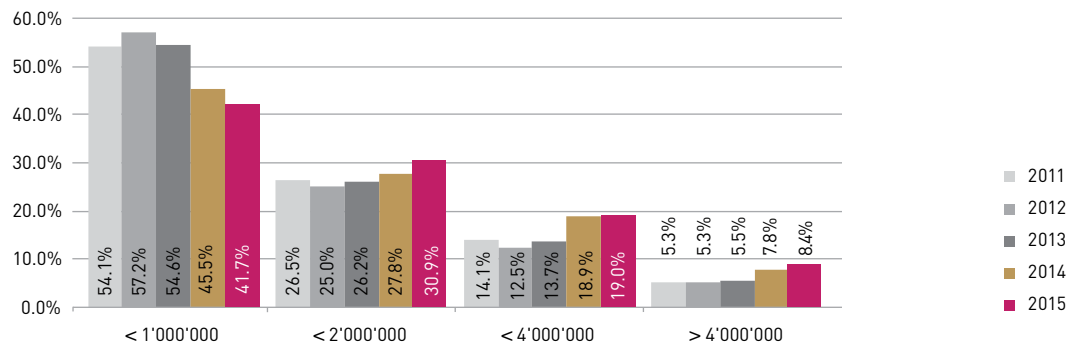
3.11 Rechtsform



Der Wechsel von der Einzelfirma zur AG/GmbH hält weiterhin an. Dies dürfte auch auf die Konzentration zu grösseren Betrieben zurückzuführen sein. Die Kollektiv-/Kommanditgesellschaft ist praktisch bedeutungslos.

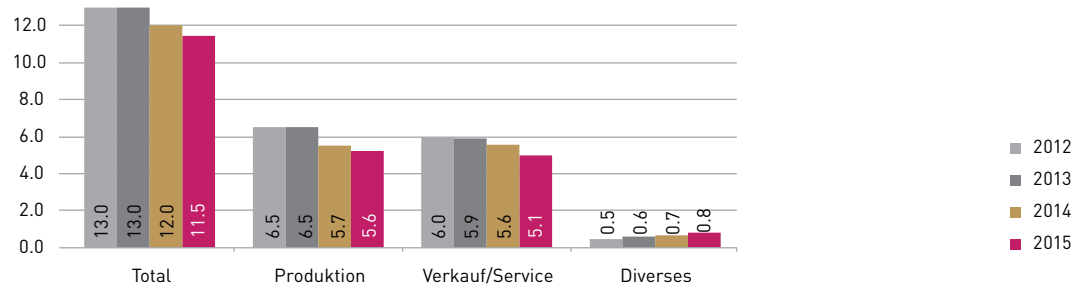
3. Kennzahlen Branche

3.12 Betriebsgrösse nach Umsatz (ohne Handelswaren)



Die Betriebe werden laufend grösser. Betriebe mit einem Umsatz von weniger als CHF 1'000'000.- sind nochmals deutlich zurückgegangen.

3.13 Anzahl Beschäftigte pro Betrieb inkl. Inhaber



Die Anzahl der Beschäftigten pro Betrieb ist nochmals leicht zurückgegangen. Nur der Anteil «Diverses» für Reinigungs-, Liefer- und Administrationspersonal hat sich leicht erhöht.

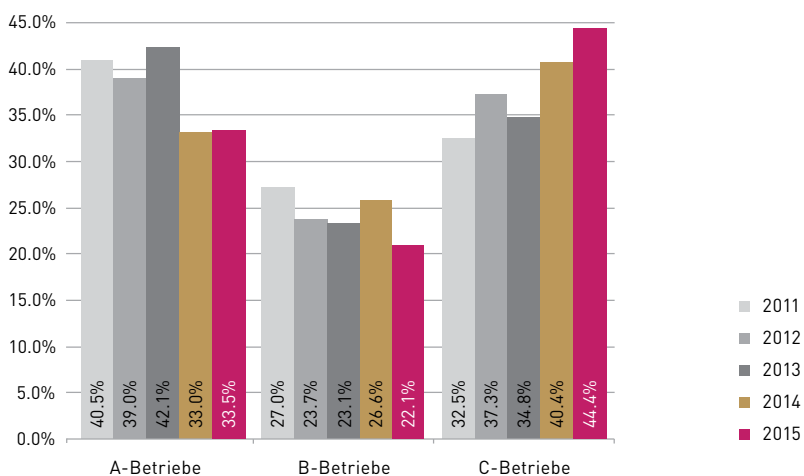
3.14 Firmenrating nach KMUaudit

Die Betriebe wurden wieder einem Rating unterzogen. Berücksichtigt werden die «harten» Faktoren: Liquiditätsgrad, Eigenfinanzierungsgrad und Rentabilität.

A-Betrieb: Ein gesundes Unternehmen mit guten bis sehr guten Zukunftsaussichten.

B-Betrieb: Ein Unternehmen mit mässigen bis möglichen Risiken und ausreichenden Zukunftsaussichten.

C-Betrieb: Ein Unternehmen mit mittleren bis grösseren Risiken mit geringen bis schlechten Zukunftsaussichten.

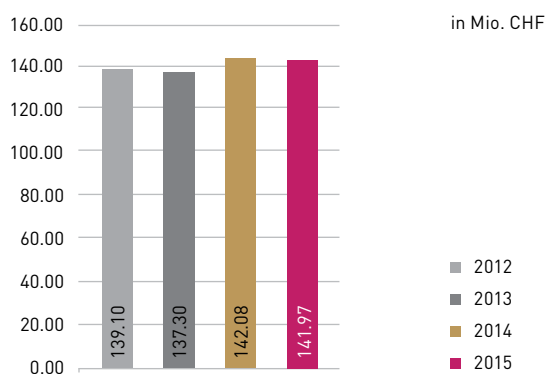


Die C-Betriebe haben zu Lasten der B-Betriebe nochmals zugenommen und sind mit über 44% die grösste Gruppe. In der Westschweiz liegt dieser Wert gar bei alarmierenden 52%.

3. Kennzahlen Branche

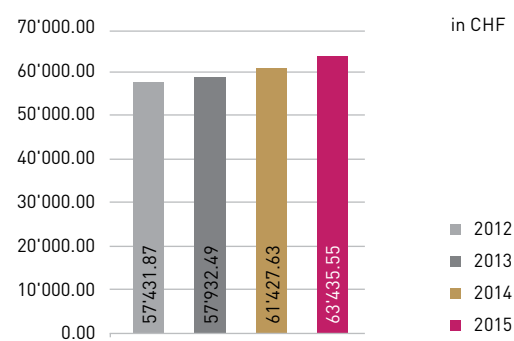
3.15 Sozialversicherungsübersicht

3.15.1 AHV-Jahresbeiträge



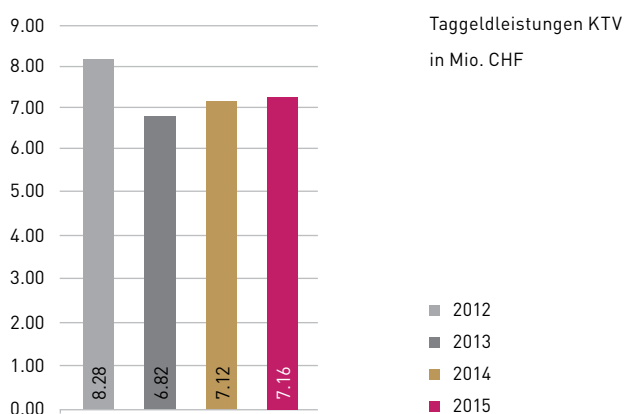
Die AHV-Jahresbeiträge der Mitglieder werden anhand der gesamten Lohnsumme ermittelt. Steigen die Lohnsummen, nehmen auch die Beiträge entsprechend zu.

3.15.2 Durchschnittliche AHV-Beiträge pro Kunde



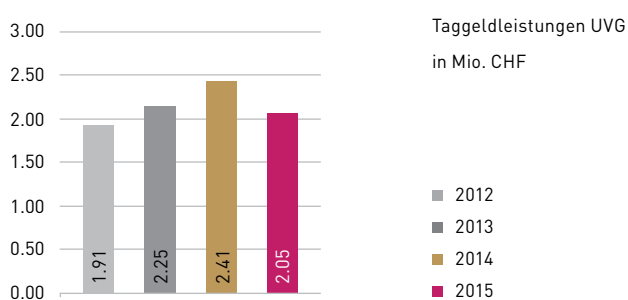
Gegenüber dem Vorjahr stiegen die durchschnittlichen AHV-Beiträge pro Mitglied leicht an. Dies ist darauf zurückzuführen, dass sich trotz Abnahme der Mitgliederzahl die Gesamtlohnsumme vergrößert hat. Nach wie vor ist eine Konsolidierung von Betrieben festzustellen.

3.15.3 Krankentaggeldversicherung



Trotz der schwierigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen ergab sich keine wesentliche Erhöhung der Krankentaggeldleistungen gegenüber dem Vorjahr. Jedoch ist eine Erhöhung der durchschnittlich bezahlten Leistungen je Krankheitsfall festzustellen.

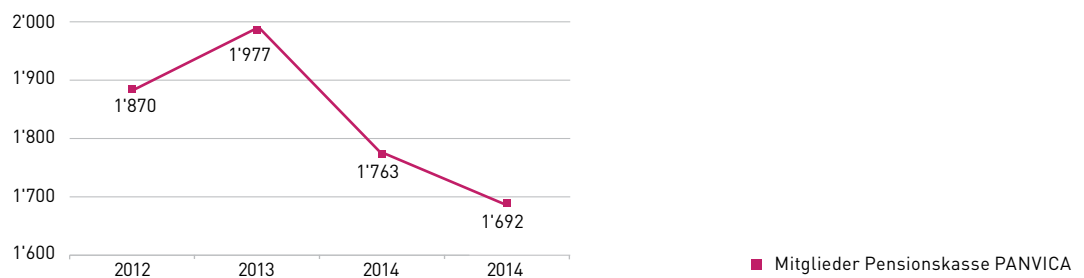
3.15.4 Unfallversicherung



Trotz des hektischeren Arbeitsumfelds ist eine Abnahme der Schadenereignisse verbunden mit tieferen Leistungen gegenüber dem Vorjahr zu beobachten.

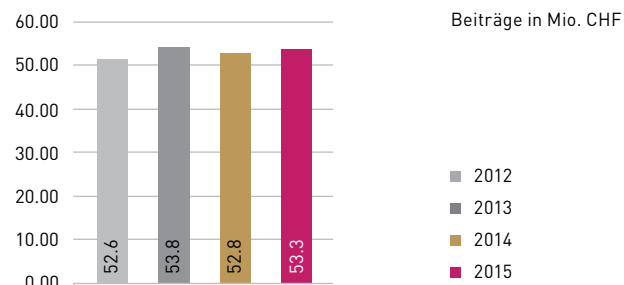
3. Kennzahlen Branche

3.15.5 Pensionskassen-Mitglieder



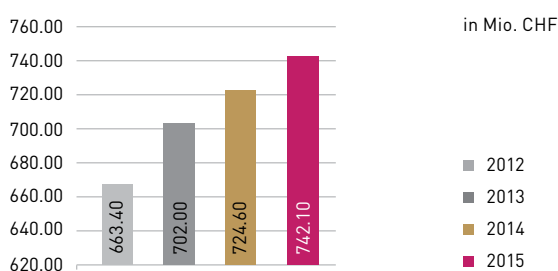
Im Jahr 2015 hat sich die Anzahl der angeschlossenen Betriebe um rund 4% reduziert. Der Grund für die Abnahme ist in erster Linie struktureller Natur. Ebenfalls verantwortlich ist der zunehmend durch Versicherungsbroker gestaltete Konkurrenzkampf.

3.15.6 Pensionskasse – Jahresbeiträge



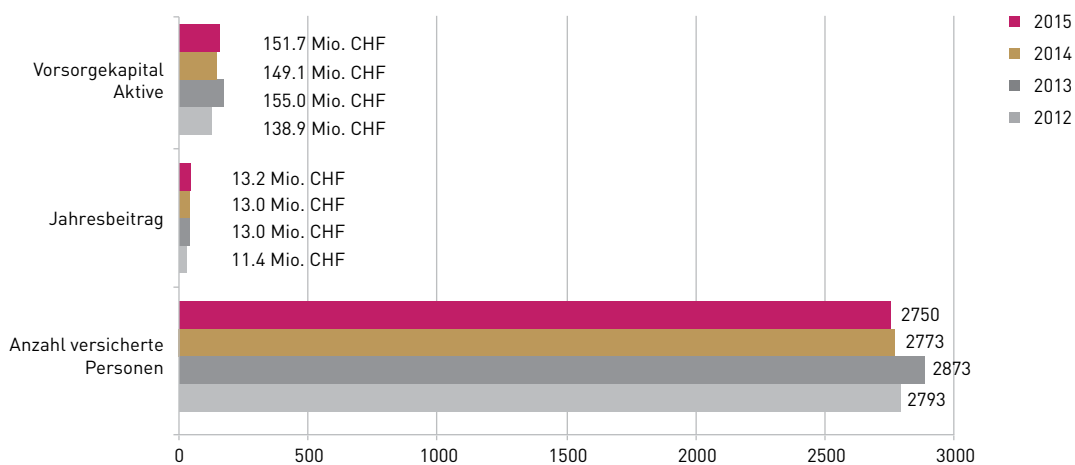
Die Jahresbeiträge umfassen die Arbeitgeber- sowie die Arbeitnehmerbeiträge. Nicht enthalten sind beispielsweise Freizügigkeitseinlagen, Einkäufe oder die Einzahlung von WEF-Vorbezügen. Die Beiträge erhöhten sich gegenüber dem Vorjahr und sind beinahe wieder auf dem Niveau von 2013.

3.15.7 Pensionskasse – Deckungskapital



Die Zunahme des Deckungskapitals der Pensionskasse PANVICA hält an. Das Deckungskapital umfasst das Vorsorgekapital der aktiv versicherten Personen sowie das Vorsorgekapital der Rentner.

3.15.8 PANVICAp_{plus} Vorsorgestiftung



Die erweiterte Möglichkeit im Rahmen der beruflichen Vorsorge stellt die am 1. Juli 2007 geschaffene PANVICAp_{plus} Vorsorgestiftung dar. Während die Anzahl der versicherten Personen gegenüber dem Vorjahr stabil geblieben ist, hat sich das Vorsorgekapital der aktiv versicherten Personen wie auch die Beiträge im Jahr 2015 erhöht.

3. Kennzahlen Branche

3.16 Allgemeine Kennzahlen

3.16.1 Das Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriegewerbe in Zahlen

über 3'000	Verkaufsstellen des Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriegewerbes versorgen die Schweizer Bevölkerung flächendeckend mit Brot- und Backwaren.
1,5 Mio.	Kundenkontakte finden pro Tag in den Verkaufsstellen statt (Schätzung des SBC).
30'000	Arbeitsplätze sind direkt oder indirekt mit dem Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriegewerbe verbunden.
3'600	Lernende in Produktion und Verkauf sind gegenwärtig in Ausbildung.
2.2 Mia. CHF	beträgt der Jahresumsatz des Schweizer Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriegewerbes.

3.16.2 Der SBC in Zahlen

2'363	Mitglieder zählt der SBC (davon 1'563 mit eigenem Geschäft).
157	Mitarbeiter stehen im Dienst des SBC und seiner Mitglieder.
23	Kantonalverbände und 1 Sektion bilden die regionale und lokale Organisationsstruktur des SBC.
rund 6'000	Personen besuchen jährlich die Kurse der Fachschule Richemont.
über 2'000	telefonische Fachberatungen leistet die Fachschule pro Jahr.
über 10'000	Abonnenten erhalten monatlich das «Richemont Fachblatt».
5'222	lautet die verkaufte Auflage, mit der das «panissimo» wöchentlich erscheint. Gedruckt und verteilt wird eine Auflage von 6'500 Exemplaren.
ca. 80'000	versicherte Personen zählt das Dienstleistungsunternehmen PANVICA im Bereich der Sozial- und Personenversicherungen. Insgesamt werden rund 3'500 Selbstständig-erwerbende und 3'000 Betriebe betreut.
rund 800	Kunden vertrauen in die Dienstleistungen der SBC Treuhand AG.
rund 350	Um- und Ausbauten hat die SBC Baumanagement & Consulting AG in den letzten 10 Jahren ausgeführt.
über 1'400	mal jährlich beanspruchen SBC-Mitglieder den Rechtsdienst für kostenlose Auskünfte und Hilfe in juristischen Fragen.

4. Ausbildungsfakten

4.1 Einleitung

Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) verfügt mit seiner Stiftung Richemont Fachschule und der Richemont Dienstleistungs AG über ein national und international tätiges Bildungs- und Kompetenzzentrum. Mit über 20'000 Schülertagen gehört Richemont zu den grössten Anbietern in der beruflichen Aus- und Weiterbildung der Schweiz.

Der SBC organisiert im Auftrag des Staatssekretariats für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) und den Kantonen in engster Zusammenarbeit mit seiner Richemont Fachschule für die Schweiz die Aus- und Weiterbildung für die Branche Bäckerei, Konditorei und Confiserie. Die kantonalen Verbände sind für die Durchführung der überbetrieblichen Kurse (Produktion) und die Qualifikationsverfahren verantwortlich. Im Detailhandel werden die überbetrieblichen Kurse schweizweit durch Richemont organisiert und durchgeführt. Der SBC erarbeitet im Auftrag des SBFI sämtliche Bildungsverordnungen und Bildungspläne, inklusive den Qualifikationsverfahren. Diese sind nun im Detailhandel seit 10 Jahren und in der Produktion seit 5 Jahren in Kraft. Da alle 5 Jahre eine Überprüfung stattfindet, steht diese nun an und wird im Detailhandel von BDS und in der Produktion von der Kommission B&Q durchgeführt. Dazu wurde auch eine Umfrage bei den SBC Mitgliedern durchgeführt, welche nun bei der Kommissionsarbeit berücksichtigt wird. Er organisiert und führt die gesamtschweizerische Aus- und Weiterbildung durch, einschliesslich Berufsbildner/innen, Experten und Expertinnen, Instruktoren und Instructorinnen und alle damit verbundenen Koordinationsarbeiten auf allen Stufen, inklusive der höheren Berufsbildung. Dazu gehören auch die Erstellung und Produktion aller Lehrmittel, Kurs- und Prüfungsunterlagen, und das in den drei Landessprachen. Dazu kommen neu auch internetbasierte, digitale Lerninstrumente und Lehrmittel. Die Bildungskosten werden – nebst den direkten, verbilligten Kurskosten – vorwiegend durch die Mitglieder des SBC finanziert.

Da wie bekannt die Bundes- resp. Kantonssubventionen für berufsbegleitende Weiterbildung leider gänzlich weggefallen sind, investieren der SBC, respektive seine Mitglieder, jährlich zwischen 2.1 – 2.4 Millionen CHF in die Bildung. Eine grosse Investition in die Zukunft, die von allen Mitgliedern mitgetragen wird. Mit Überzeugung steht der SBC hinter dem dualen Berufsbildungssystem, welches sich seit Jahren bewährt hat. Die praktische Ausbildung im Betrieb ermöglicht einen praxisnahen und schnellen Einstieg in die Berufswelt, welche mit der permanenten Vernetzung der beiden weiteren Lernorte (Berufsfachschule und überbetriebliche Kurse) eine qualitativ hochstehende Basisausbildung garantiert. Im Herbst 2015 konnte der erste Vorbereitungskurs auf die Berufsprüfung nach neuer Prüfungsordnung gestartet werden. Erfreulicherweise mit beiden Fachrichtungen in der Produktion, leider noch ohne Detailhandel. In der Romandie konnte im Frühjahr 2016 auch ein Vorbereitungskurs gestartet werden. Im August 2016 startet dann der zweite Lehrgang, dieses Jahr auch mit dem Detailhandel, was uns ganz besonders freut.

Neben den vielen Kursteilnehmenden aus der Schweiz, darf die Richemont Fachschule auch sehr viele internationale Kursbesucher – sowohl aus Europa wie Asien – in Luzern zu massgeschneiderten Bildungsgängen empfangen. Im Gegenzug werden auch Kurse und Beratungen im nahen und entfernten Ausland durchgeführt. Durch die nationale und internationale Tätigkeit ist die Richemont Fachschule gut vernetzt und profitiert von den vielen Erfahrungen ihrer Mitarbeitenden.

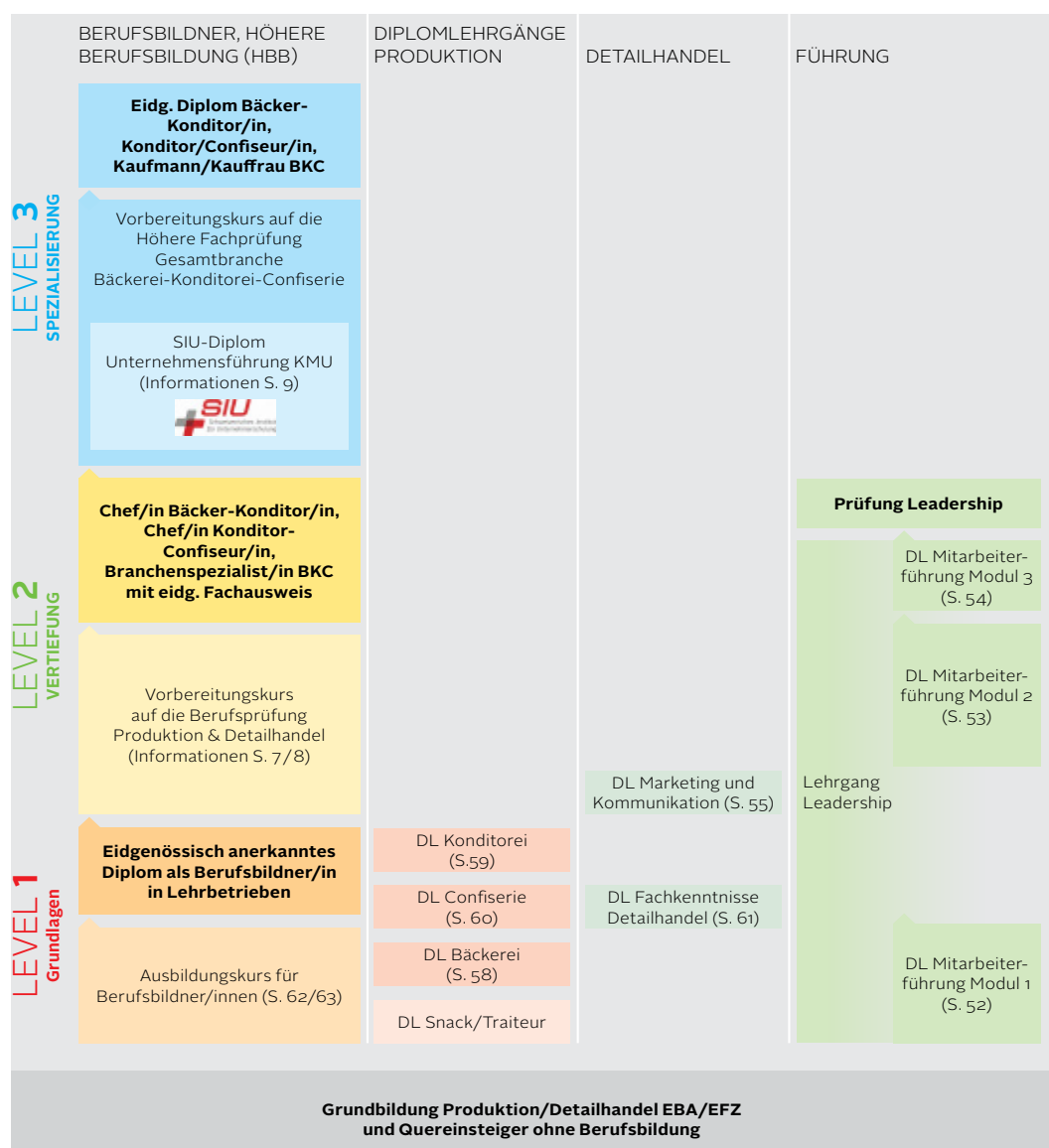
4. Ausbildungsfakten

4.2 Bildungskonzept – Modell 2016

Die Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebranche verfügt über ein zielgerichtetes und effizientes Aus- und Weiterbildungsangebot. Die Berufsbildung wurde und wird laufend den Bedürfnissen des Marktes angepasst.

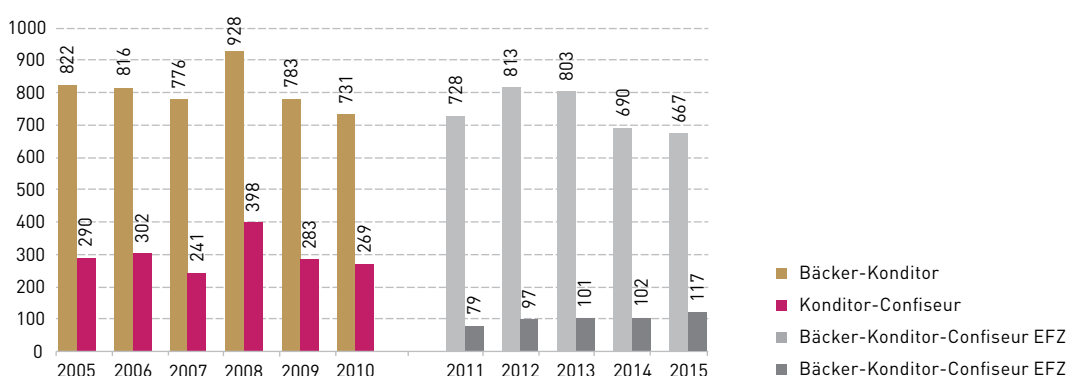
Die separaten Broschüren zu sämtlichen Lehrgängen mit detaillierten Informationen können Sie auf der Webseite www.richemont.cc herunterladen, via E-Mail richemont@richemont.cc oder telefonisch (+41 41 375 85 85) anfordern.

Neben dem Fachspezialisten wird vermehrt Wert auf den Führungsspezialisten gelegt, wobei die Lehrgänge auf verschiedenen Levels angeboten werden. So kann zum Beispiel das Thema Mitarbeiterführung auf drei Levels oder direkt mit dem Lehrgang Leadership erlernt werden. Die entsprechenden Daten finden Sie jeweils auf unserer Webseite.



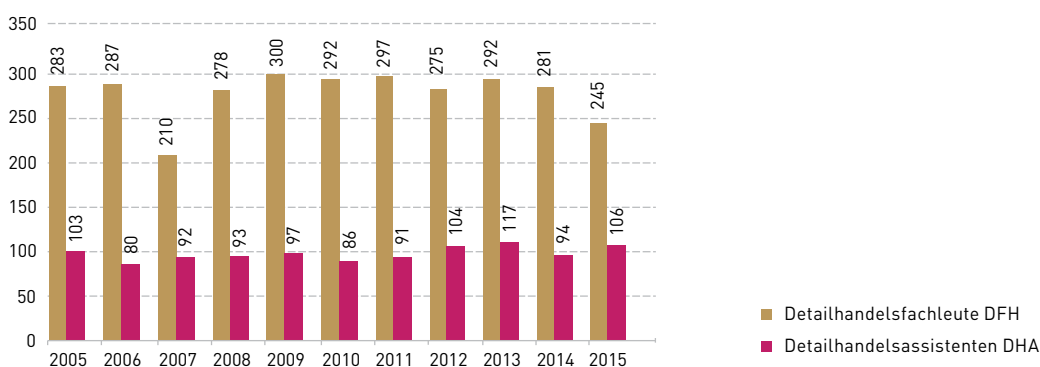
4.3 Lehrverhältnisse

4.3.1 Produktion Bäcker-Konditor-Confiseur – Lehrbeginn bis 2015



Der Trend der rückläufigen Anzahl Lernenden in der Produktion konnte noch nicht gestoppt werden. Es ist wichtig für die zukünftige Entwicklung der Branche, dass wir gemeinsam genügend Berufsnachwuchs ausbilden. Packen wir die Herausforderungen als Ausbildungs- und Prüfungsbranche an, denn nur wer ausbildet, hat in Zukunft genügend gelerntes Fachpersonal.

4.3.2 Verkauf / Detailhandel – Ausbildungsbeginn bis 2015



Leider nimmt auch im Detailhandel die Anzahl Lernende ab, dies insbesondere im Bereich der dreijährigen, anspruchsvolleren Ausbildung. Was bereits im letzten Jahr aufgefallen ist, sind die grosse Anzahl Lehrabbrüche im ersten Ausbildungsjahr.

Wir danken allen Berufsbildner/innen für die gute Ausbildung und Betreuung der Lernenden. Denn damit leisten Sie einen grossen Beitrag zur Erhaltung unseres Berufsnachwuchses. Durch ständige Weiterbildung sind Sie immer auf dem neuesten Stand und können sowohl fachlich wie methodisch auf die Jungen von heute eingehen.

5. Marktkennzahlen

5.1 Einkaufsgenossenschaften

Die Pistor Firmengruppe bietet mit der Pistor AG, der Proback AG und der Fairtrade SA kompetente Unterstützung in praktisch allen Bereichen der Bäckerei- und Gastronomie-Branche.

1916 als Einkaufsgenossenschaft der Bäcker-Konditoren der Schweiz gegründet, ist die Firmengruppe heute in einer Genossenschafts-Holding organisiert. Alle drei Betriebsgesellschaften Pistor AG, Proback AG und Fairtrade SA operieren auf der gleichen Ebene.

5.1.1 Kennziffern Pistor Firmengruppe

Pistor Firmengruppe	2015	2014
Konsolidierter Umsatz (Mio. CHF)	654.1	850.0
Personalbestand		
Mitarbeitende	488	484
Umgerechnet in Vollzeitstellen	422	417

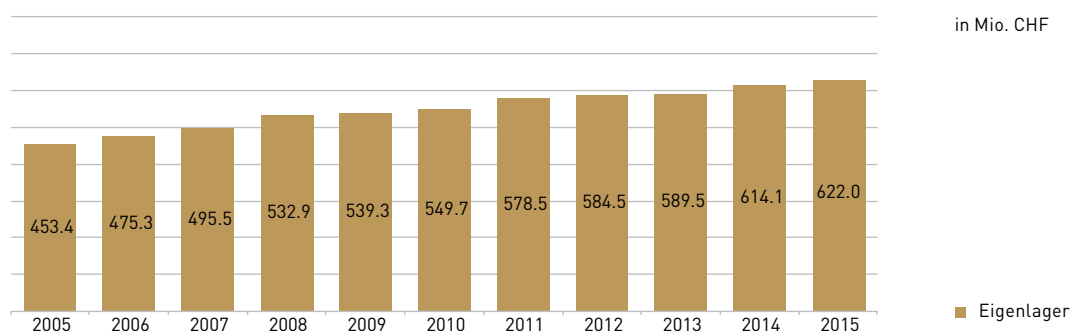
Zu berücksichtigen ist hier, dass aufgrund der neuen Rechnungslegung die verrechneten Pistor Plus Leistungen nicht mehr als Umsatz deklariert werden. Entsprechend ist der Gesamtumsatz der Pistor AG sowie der Pistor Firmengruppe um diese Summe reduziert und kleiner als im Vorjahr 2014.

5.1.2 Pistor AG

Pistor ist in der Schweiz das führende Handelsunternehmen für die Bäcker-Konditor-Confiseur-Branche und einziger unabhängiger Grosshändler im Gastronomiebereich. Pistor Kunden profitieren von einem umfassenden und spezialisierten Sortiment für die Bereiche Backstube, Küche, Café, Restaurant, Kiosk und Laden.

Pistor AG	2015	2014
Umsatz Eigenlager (Mio. CHF)	622.3	641.1
Bäckerei-Konditorei-Confiserie	374.0	383.0
Gastronomie	248.0	231.0
Personalbestand		
Mitarbeitende	478	474
Umgerechnet in Vollzeitstellen	414	410

Entwicklung Gesamtumsatz Pistor AG 2005–2015 (Mio. CHF)



5.1.3 Proback AG

Die Proback AG ist seit 30 Jahren als Non-Profit-Organisation der Pistor Holding Genossenschaft unter anderem für die Förderung und Erhaltung der Marktpräsenz sowie für die betriebswirtschaftliche Unterstützung der Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Branche tätig.

Die Nachfrage nach massgeschneiderten und individuellen Dienstleistungen in den Bereichen Nachfolgeplanung, Betriebswirtschaft und Marketing ist auch im vergangenen Jahr weiter gestiegen. Das Bedürfnis nach individuellen Dienstleistungen, Workshops und gezielter Mitarbeiterförderung vor Ort zeigt, dass es Unternehmer vermehrt als wichtig erachten, für eine erfolgreiche Zukunftsplanung mit einer kompetenten Marktkennerin und Vertrauenspartnerin wie der Proback AG zusammenzuarbeiten.

Die Proback AG hat sich in den letzten Jahren erfolgreich als neutrale Anlaufstelle und Netzwerkerin für Jung- und Neuunternehmer etabliert.

5. Marktkennzahlen

Tätigkeitsspiegel 2015

Bereich	Anteil	Details
Geschäftsvermittlung und Start-up	25%	Geschäftsübergabe, Geschäftsvermittlung, Start-up für Jungunternehmer
Unternehmensführung und Controlling	30%	Betriebsführungssystem «BFS», Controlling, Beratungsgespräche und Coaching, Betriebsanalysen, ERFA-Gruppen-Support und -Leitung
Verkaufsförderung, Werbung und visuelle Gestaltung	25%	Kundenumfrage, Standortbeurteilung, Werbung und visuelle Gestaltung, Imageförderung, Aktivitäten-Planungstag, Kundenfocus, Mitarbeiterförderung vor Ort, Internetauftritt
Netzwerk- und telefonische Beratungstätigkeit	20%	Anlaufstelle für Personalfragen, Organisation, Verkauf, Administration, Finanzen, Netzwerk für neue Standorte für Bäckereibetriebe, Denkfabrik mit diversen Aktivitäten wie z.B. «Besuch bei Berufskollegen», Fachreferate und Präsentationen in den Bereichen «Trends – Chancen – Perspektiven»

5.1.4 Fairtrade SA

Die international tätige Handelsfirma bietet Lebensmittelrohstoffe höchster Qualität zu fairen Preisen an. Fairtrade verfügt über ein enges Beziehungsnetz zu zuverlässigen Lieferanten in den Ursprungsländern. Zum umfassenden Leistungsangebot gehören eine einwandfreie Vertragsabwicklung, pünktliche Auslieferung und Qualitätskontrolle.

Meteorologische und währungstechnische Turbulenzen prägten das Jahr 2015 stark. Die Fairtrade SA erzielte trotz diesen Herausforderungen im Rohstoffhandelsmarkt ein sehr gutes Ergebnis.

Fairtrade SA	2015	2014
Gesamtumsatz (Mio. CHF)	46.9	42.3
Umsatzanteile Produkte (in%)		
Haselnusskerne	38	37
Mandeln	31	27
Zucker	11	9
Kakaoprodukte	10	9
Konserven	1	6
Diverse Produkte	9	12

6.1 Folgende Firmen haben am Branchenspiegel 2016 mitgearbeitet



Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC)

Seilerstrasse 9, CH-3001 Bern
Tel. 031 388 14 14, Fax 031 388 14 24
www.swissbaker.ch, info@swissbaker.ch
www.swissconfiseure.ch



SBC Treuhand AG

Standstrasse 8, CH-3014 Bern
Tel. 031 340 66 44, Fax 031 340 66 55
www.sbc-treuhand.ch, bern@sbctreuhand.ch

St. Gallen	Tel. 071 274 95 35	E-Mail: stgallen@sbctreuhand.ch
Chur	Tel. 081 253 13 01	E-Mail: chur@sbctreuhand.ch
Lugano	Tel. 091 960 21 00	E-Mail: lugano@sbctreuhand.ch
Luzern	Tel. 041 248 01 85	E-Mail: luzern@sbctreuhand.ch
Pully	Tel. 021 721 78 11	E-Mail: pully@sbctreuhand.ch
Zürich	Tel. 044 377 54 77	E-Mail: zuerich@sbctreuhand.ch



Richemont Fachschule

Seeburgstrasse 51, CH-6006 Luzern
Telefon 041 375 85 85, Fax 041 375 85 90
www.richemont.cc, info@richemont.cc



Ausgleichskasse PANVICA

Talstrasse 7, Postfach 514, CH-3053 Münchenbuchsee
Tel. 031 388 14 88, Fax 031 388 14 89
www.panvica.ch, info@panvica.ch



SBC Baumanagement & Consulting AG

Seilerstrasse 9, CH-3001 Bern
Tel. 031 336 10 00, Fax 031 336 10 10
www.sbc-bau.ch, info@sbcbau.ch



panissimo

Seilerstrasse 9, CH-3001 Bern
Tel. 031 388 14 14, Fax 031 388 14 25
www.swissbaker.ch, panissimo@swissbaker.ch



Pistor AG

Bäcker-Konditor-Gastro-Service
Hasenmoosstrasse 31, CH-6023 Rothenburg
Tel. 041 289 89 89, Fax 041 289 89 90
www.pistor.ch, info@pistor.ch



**SBC Baumanagement
& Consulting AG**

**Plant und baut für alle Bäcker, Confiseure
und Cafetiers.**

**Ganzheitlich, von der Betriebsberatung zur
technischen Bauplanung und Realisierung.**



SBC Baumanagement & Consulting AG

Seilerstrasse 9 | 3001 Bern | Tel. 031 336 10 00 | Fax 031 336 10 10 | info@sbc-bau.ch | www.sbc-bau.ch

Umsatzwachstum 5%!*

Schweizer Biobrote vom Bäcker

Malzkornbrot

Roggenbrot plus

Urdinkelflockenbrot



*2015 wuchs
der Biomarkt in der
Schweiz um 5,2%.
Tendenz steigend.
Interessiert?

 **edelvita[®]**



« **Wir versprechen** unsere Kunden proaktiv durch unsere Nähe und Kompetenz **zu entlasten.** Dank unserer langjährigen Erfahrung in Treuhand und Beratung unterstützen wir Ihren Erfolg. Das macht uns zur Nummer 1 in der Schweiz für Bäcker und Confiseure. »

SBC TREUHAND
nahe. kompetent.

Rechnungswesen | Steuerberatung | Revision | Informatiklösungen
Unternehmensberatung | Immobilien

www.sbc-treuhand.ch

Hauptsitz

SBC Treuhand AG
Standstrasse 8
Postfach 113
3000 Bern 22

Telefon 031 340 66 44
E-Mail: bern@sbctreuhand.ch

St. Gallen

Telefon 071 274 95 35
E-Mail: stgallen@sbctreuhand.ch

Chur

Telefon 081 253 13 01
E-Mail: chur@sbctreuhand.ch

Luzern

Telefon 041 248 01 85
E-Mail: luzern@sbctreuhand.ch

Pully

Telefon 021 721 78 11
E-Mail: pully@sbctreuhand.ch

Lugano

Telefon 091 960 21 00
E-Mail: lugano@sbctreuhand.ch

Zürich

Telefon 044 377 54 77
E-Mail: zuerich@sbctreuhand.ch

panissimo

Wer «panissimo» liest ist informiert über

- die Aktualitäten, Trends und Ideen in der Branche
- aktuelle Sonderthemen
- Weiterbildungskurse, Fachmessen und Wettkämpfe
- und vieles mehr.

Über eine Stellenanzeige im «panissimo» finden Sie engagierte Mitarbeitende.

Redaktion «panissimo»
Seilerstrasse 9, 3001 Bern
panissimo@swissbaker.ch
Ein Jahresabo kostet nur Fr. 95.–,
für Lernende nur Fr. 50.–.

Anzeigenmarketing:
Stämpfli AG
Wölflistrasse 1, Postfach, 3001 Bern
panissimo@staempfli.com
Tel. 031 300 63 83/84



Innovation | Funktion | Produktion
66 Jahre europaweit
+41 (0)71-775 88 77
www.schweitzer-ladenbau.ch


SCHWEITZER
die ladenmanufaktur

Der Branchen-Treffpunkt

FBK



22. – 25. Januar 2017, Bern

33. Schweizer Fachmesse für Bäckerei-,
Konditorei- und Confiseriebedarf

Trends &
Innovationen



Schokolade



Kaffee



Snacks



Glacé



Cake Design

fbk-2017.ch



Für die Wünsche unserer Kunden versetzen wir Berge.
Gern auch Berge von Schokolade.

Das ganze Sortiment zum fairen Preis. Pistor bringt's.
www.pistor.ch

PISTOR