



BRANCHENSPIEGEL 2017

Für das Bäckerei-Konditorei-
Confiserie-Gewerbe

Erstellt in Zusammenarbeit mit der

SBC TREUHAND 
nahe. kompetent.

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.

©2017, SBC

1.	Einführung / Vorwort	5
2.	Wirtschaftliche Lage	6
2.1	Ausgangslage Markt und Betriebe	6
2.2	Verbandsinformationen	7
2.3	Mitgliederentwicklung SBC 2006–2017	8
2.4	Brotpreisentwicklung 2003–2016	9
3.	Kennzahlen Branche	11
3.1	Betriebstypen	11
3.2	Umsätze über 5 Jahre	11
3.3	Durchschnittlicher Bruttoerfolg pro Betrieb in % über 5 Jahre	12
3.3.1	Bruttoerfolg 1	12
3.3.2	Bruttoerfolg 2	12
3.4	Personalaufwand	13
3.5	Mietaufwand	13
3.6	Cashflow (Gewinn vor Abschreibungen und Rückstellungen)	14
3.6.1	Cashflow in % des Umsatzes	14
3.7	Liquiditätsgrade	14
3.7.1	Liquiditätsgrad Mieter und Eigentümer	15
3.8	Eigenfinanzierungsgrad	15
3.9	Rechtsform	16
3.10	Betriebsgrösse nach Umsatz (ohne Handelswaren)	16
3.11	Anzahl Beschäftigte pro Betrieb inkl. Inhaber	17
3.12	Firmenrating nach KMUaudit	17
3.13	Minutenlohn und Zuschlagsatz für die Grundkostenkalkulation	18
3.14	Sozialversicherungsübersicht	18
3.14.1	Lohnsummen gesamthaft	18
3.14.2	AHV-Jahresbeiträge	18
3.14.3	Durchschnittliche AHV-Beiträge pro Kunde	19
3.14.4	Krankentaggeldversicherung	19
3.14.5	Unfallversicherung	20
3.14.6	Pensionskassen-Mitglieder	20
3.14.7	Pensionskasse – Jahresbeiträge	20

3.14.8	Pensionskasse – Deckungskapital	21
3.14.9	PANVICA <i>plus</i> Vorsorgestiftung	21
3.15	Allgemeine Kennzahlen	22
3.15.1	Das Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriegewerbe in Zahlen	22
3.15.2	Der SBC in Zahlen	22
4.	Ausbildungsfakten	23
4.1	Einleitung	23
4.2	Bildungskonzept – Modell 2017	24
4.3	Lehrverhältnisse	25
4.3.1	Produktion Bäcker-Konditor-Confiseur – Lehrbeginn bis 2016	25
4.3.2	Verkauf/Detailhandel – Ausbildungsbeginn bis 2016	25
5.	Marktkennzahlen	26
5.1	Einkaufsgenossenschaften	26
5.1.1	Kennziffern Pistor Firmengruppe	26
5.1.2	Pistor AG	26
5.1.3	Proback AG	27
5.1.4	Fairtrade SA	27
6.	Allgemeine Information	28
6.1	Folgende Firmen haben am Branchenspiegel 2017 mitgearbeitet	28

Der 11. «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 500 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 des Richemont Kompetenzzentrums Bäckerei Konditorei Confiserie, der Ausgleichskasse PANVICA und den Sponsoren und Partnern, welche im hinteren Teil des Werks aufgeführt sind.

Die Branchenkenzahlen basieren auf der Auswertung der Abschlüsse der rund 500 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, Vorsorge, Personaladministration, Steuerberatung und Wirtschaftsprüfung.

Das Zahlenmaterial basiert in der Regel auf den Auswertungen der Ergebnisse 2016 und den Vorjahren.

Wir danken der SBC Treuhand AG für die ausgezeichnete Mitarbeit und die Erfassung der branchenbezogenen Kennzahlen sowie dem Richemont Kompetenzzentrum Bäckerei Konditorei Confiserie, der Ausgleichskasse PANVICA und der Pistor für das zur Verfügung stellen von Datenmaterial.

Schweizerischer Bäcker-
Confiseurmeister-Verband

SBC Treuhand AG



Silvan Hotz
Präsident SBC



Urs Wellauer
Direktor SBC



Bernhard Zihlmann
Direktor SBC Treuhand AG

2. Wirtschaftliche Lage

2.1 Ausgangslage Markt und Betriebe

Aufgrund der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklungen ist unsere Branche mit vielfältigen Herausforderungen konfrontiert. Gegen die Frankenstärke ist nicht anzukommen. Es ist nicht davon auszugehen, dass sich an der Währungsfront in absehbarer Zeit etwas Wesentliches ändern wird. Hinzu gesellen sich die Sorge um die zum Teil fehlenden Fachkräfte, die Wettbewerbsverzerrungen, die übermässige Regulierungsdichte und der hohe Kostendruck. Getrieben durch wirtschaftliche Faktoren, gesellschaftliche Veränderungen und die hohe Mobilität unserer Kundschaft, ist der Markt stark in Bewegung. Das hat direkte Auswirkungen auf das Konsumverhalten, das unter den aktuellen Gegebenheiten deutliche Veränderungen erfährt. Der Markt verlagert sich zunehmend in andere Segmente und in andere Kanäle. Die gewerblichen Bäckereien-Confiserien sind herausgefordert, dieser Entwicklung mit griffigen Ansätzen entgegenzutreten. Das ist eine grosse Herausforderung. Kleine Einheiten belasten zudem die Kostenstruktur. Das Schweizer Bäckerei-Confiserie-Gewerbe ist standortgebunden und produziert zu Schweizer Kosten. Die Betriebe beschaffen die Rohstoffe und Zutaten in der Schweiz zu den hiesigen Kosten.

Auf Stufe der Betriebskennzahlen gesehen, ist das Jahr 2016 wohl für viele Unternehmen sehr unterschiedlich ausgefallen. Die gewerblichen Bäckereien-Confiserien sahen sich 2015/2016 mit steigenden Rohstoffpreisen und Personalkosten konfrontiert. Die Mindestlöhne wurden im Branchen-Gesamtarbeitsvertrag erhöht, zudem erhielten alle Mitarbeitenden per 1. Januar 2016 fünf Wochen Ferien zugesprochen, was eine weitere Kostensteigerung für die Betriebe mit sich bringt.

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 2016 bereits 120'000 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 Branche steht in einem hart umkämpften Wettbewerb mit den Betrieben im grenznahen Ausland und im internationalen Vergleich. Der seit 2015 erstarkte Franken und der schwache Euro erhöhen diesen Konkurrenzdruck zusätzlich. Schwer wiegen auch die Folgen des Einkaufstourismus. Herr und Frau Schweizer gehen wiederholt und gezielt auf der anderen Seite der Grenze einkaufen. 11 Milliarden Franken geben Schweizer Einkaufstouristen pro Jahr im Ausland aus. Alleine dem Bund entgehen dadurch Einnahmen von über 500 Millionen Franken. 12'000 Arbeitsplätze wurden seit 2012 abgebaut. Davon stark betroffen sind vor allem die Grenzkantone. Für unsere Branche sind die Folgeerscheinungen gravierend.

Die Kundinnen und Kunden müssen noch mehr sensibilisiert werden, ihre Einkäufe beim Bäcker-Confiseur vor Ort zu tätigen. Nicht nur ökologische Aspekte, sondern auch der Erhalt von Arbeits- und Ausbildungsplätzen müssen für einen Einkauf vor Ort positiv kommuniziert werden. Schlussendlich werden beim Abbau von Arbeitsplätzen weniger Löhne bezahlt, weniger Steuern generiert und die Altersvorsorge wird immer unsicherer.

Die Zukunft sichern

Die Schweizerische Bäckerei-Confiserie-Branche orientiert sich – gewollt oder ungewollt – neu. Der Markt ist im Umbruch, $\frac{2}{3}$ des Absatzes erfolgt über die Grossverteiler und Discounter respektive alter-

native Kanäle. Der Markt ist umkämpft, die Produkte sind 7 Tage/24 Stunden verfügbar. Der Konsument verlangt permanent ein volles und frisches Sortiment, wobei «frisch» mit «warm» gleichgesetzt wird. In diesem Spannungsfeld steht auch unser Verband!

Die handwerklichen Betriebe positionieren sich mit einer Qualitätsstrategie, verwenden wenn möglich regionale Rohstoffe, produzieren täglich mehrmals frisch vor Ort, verfügen damit über kurze Vertriebswege und pflegen den persönlichen Bedienungs- und Beratungsverkauf. Der Konzentrationsprozess in der Branche schreitet weiter voran, die Betriebe werden grösser und dadurch komplexer zu führen. Produktions- und Verkaufsprozesse können zunehmend optimal gesteuert und die Bedürfnisse der Kunden erkannt und zeitgerecht umgesetzt werden.

Deshalb befassen wir uns mit den Fragen, wie sich die Konsumentenbedürfnisse in den nächsten fünf bis sieben Jahren entwickeln werden oder welche Technologien unser tägliches Leben prägen könnten. Und nicht zuletzt natürlich, welche gesellschaftlichen Veränderungen unser Konsumverhalten beeinflussen werden. Als Gegenpol zur Globalisierung und zum Einzug von immer mehr Technologie gewinnen eben auch Werte wie Heimat, Herkunft und Handwerk wieder an Bedeutung. Das ist eine Chance für unsere Branche, für unsere Berufe und für jede gewerbliche Bäckerei-Confiserie, die sich auch als Gastgeberin versteht, über ein solides Fachwissen verfügt und ihr Handwerk beherrscht.

Sozialpartnerschaft im Fokus

Der laufende Gesamtarbeitsvertrag (GAV) ist vom Bundesrat per 1. November 2015 allgemeinverbindlich erklärt worden. 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-Confiserie-Gewerbe ein.

Der SBC, dessen Geschäftssitz in Bern ist, ist die einzige Berufsorganisation der Arbeitgeber in der Bäckerei-Confiserie-Branche der ganzen Schweiz. Mit rund 1'500 Mitgliedern und ca. 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-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.

2. Wirtschaftliche Lage

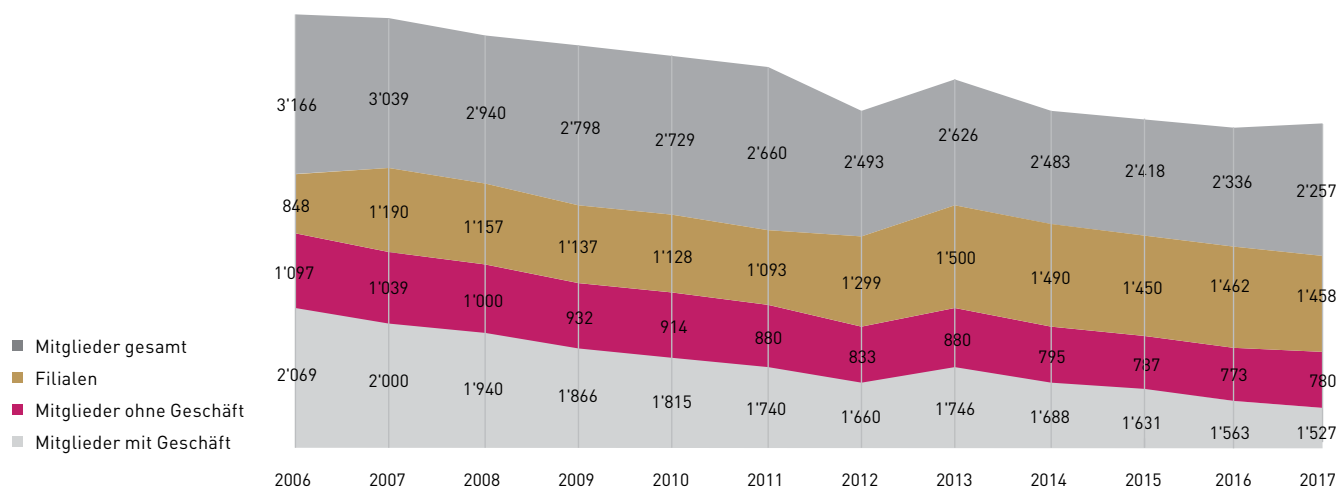
Der SBC setzt sich für ein politisches Umfeld ein, das die Interessen seiner Mitglieder und der Unternehmer angemessen berücksichtigt. Regelmässig äussert er sich so in Vernehmlassungen zu geplanten Gesetzesvorlagen, wirbt in den eidgenössischen Räten und in Gremien von Verbänden sowie Partnern für die Anliegen der Bäckerei-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.

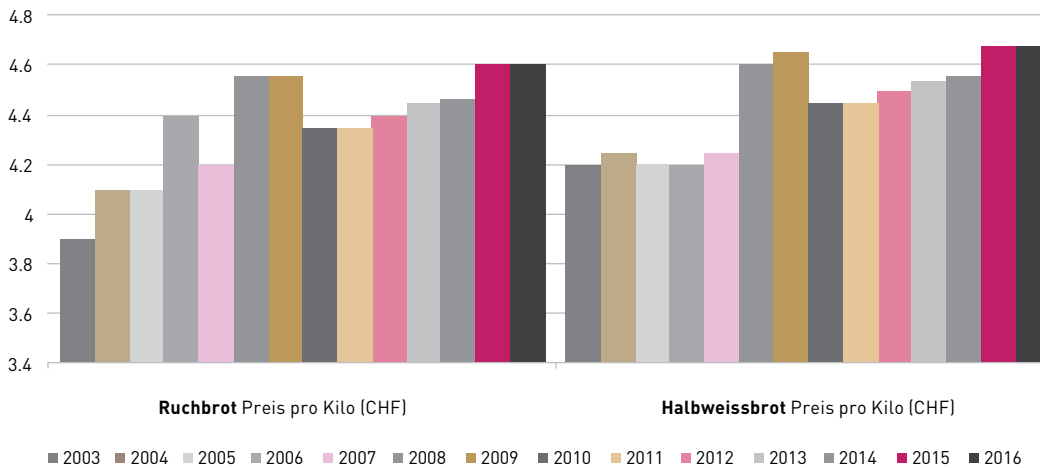
Der Verband bietet mittels eigenständigen Institutionen eine breite Palette an Spezialisten und Dienstleistungen an, welche der Bäcker-Confiseur in Anspruch nehmen kann. Den Spezialisten liegen jahrzehntelang erarbeitete branchenspezifische Erfahrungswerte und Kennzahlen vor. Sie verfügen dadurch über einen Marktvorteil gegenüber Dritten. Dazu gehören nebst der SBC Treuhand AG mit schweizweit sieben Standorten die SBC Baumanagement & Consulting AG, das Richemont Kompetenzzentrum Bäckerei Konditorei Confiserie 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».

2.3 Mitgliederentwicklung SBC 2006–2017



2.4 Brotpreisentwicklung 2003–2016



Stabile bis leicht steigende Preise

Grundsätzlich blieben die Preise 2016 stabil. Bereits in den letzten Vorjahren sahen sich die gewerblichen Bäckereien-Confiserien mit steigenden Rohstoffpreisen und Personalkosten konfrontiert. Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) geht deshalb davon aus, dass die Preise in den gewerblichen Bäckereien-Confiserien für Brot und Backwaren sowie Schokoladeartikel und Kaffee in den beiden letzten Jahren 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 brachte.

Brotgetreideernte 2016 mit besserer Weizenqualität

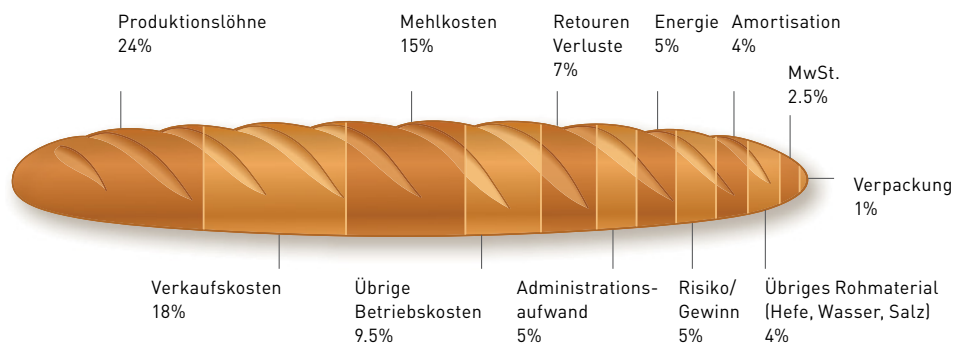
Die Getreideernte 2016 ist mengenmässig eher knapp ausgefallen, jedoch von hoher Qualität und die Richtpreise blieben unverändert.

2. Wirtschaftliche Lage

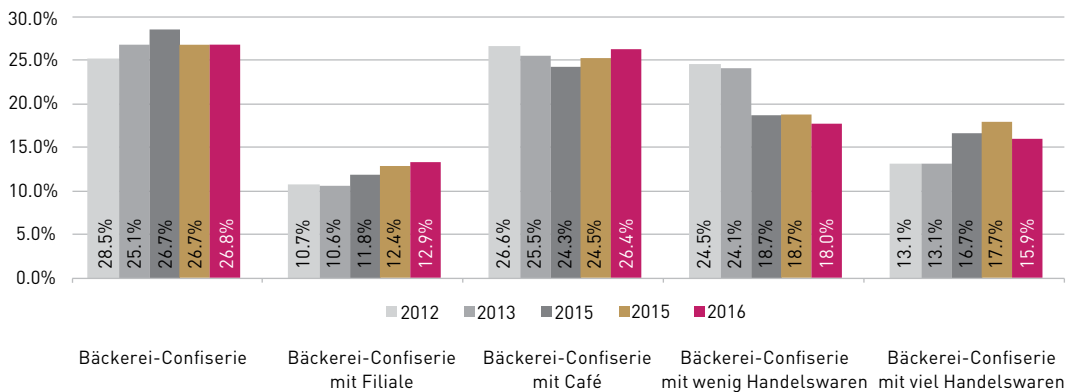
Preis ist Unternehmerentscheid

Der SBC hat seinen rund 1'500 Mitgliederunternehmen empfohlen, die Preise individuell zu überprüfen und die Preiskalkulation den heutigen 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



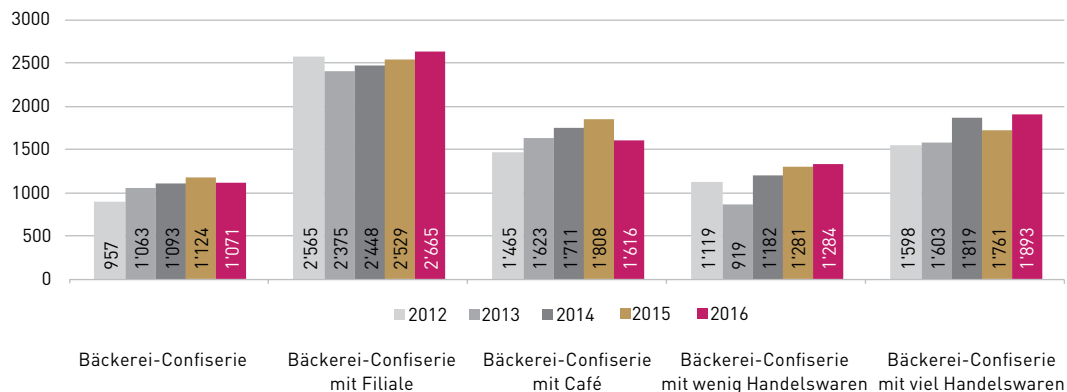
3.1 Betriebstypen



Der Betriebstyp Bäckerei-Confiserie mit Filiale und/oder Café hat weiterhin an Bedeutung gewonnen, wogegen der traditionelle Betrieb mit einem Standort weiterhin stagniert. Der Anteil der Betriebe mit Handelswaren ist weiterhin rückläufig. Die ungenügende Marge auf den Fremdprodukten zwingen die Inhaber umzudisponieren.

3.2 Umsätze über 5 Jahre

in Tausend CHF

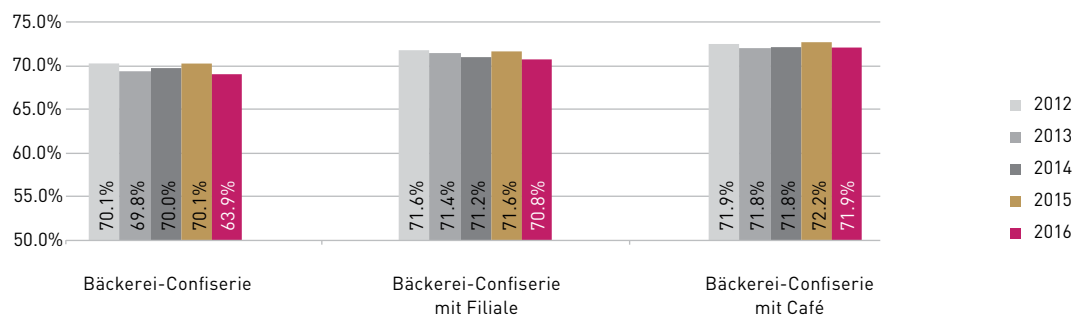


Leider konnten die Umsätze im vergangenen Jahr nicht überall gehalten werden. Einerseits ist der Effekt von Preisanpassungen in der Regel ausgeblieben und andererseits ist die Konkurrenz nochmals grösser geworden. Ebenfalls wirkt sich das Einkaufsverhalten der Konsumenten negativ auf die gewerblichen Betriebe aus.

3. Kennzahlen Branche

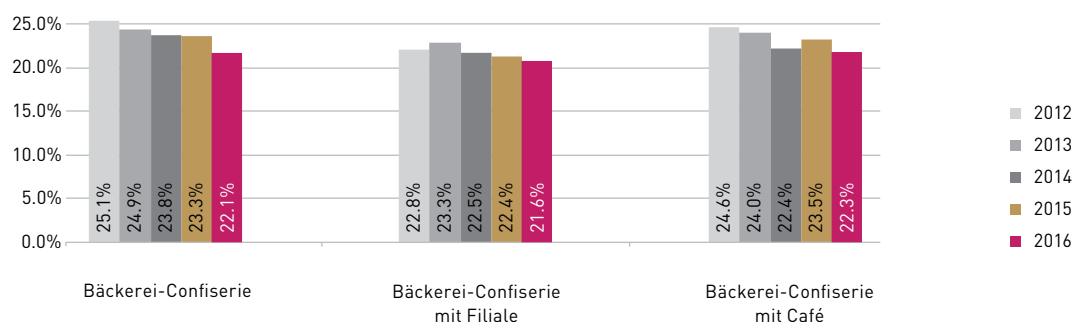
3.3 Durchschnittlicher Bruttoerfolg pro Betrieb in % über 5 Jahre

3.3.1 Bruttoerfolg 1



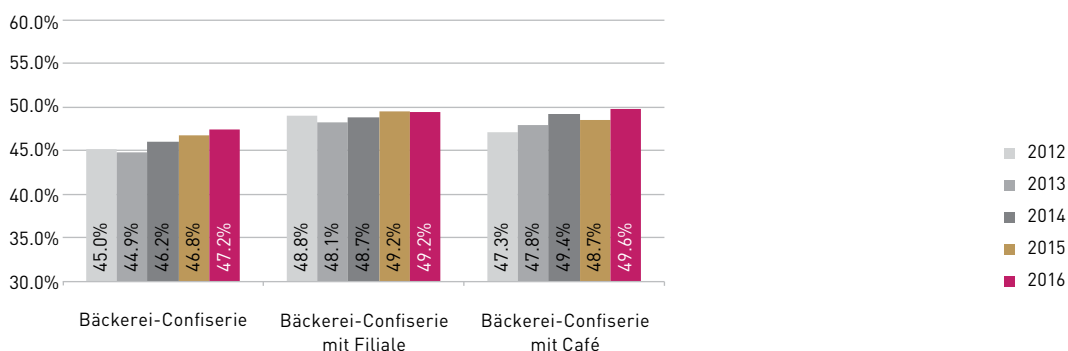
Nachdem in den Vorjahren der Bruttoerfolg 1 (Marge) kontinuierlich verbessert werden konnte, musste nun ein kleiner Rückschritt in Kauf genommen werden. Dies ist auf die ausgebliebene Preisanpassung trotz der teilweise etwas teureren Rohmaterialien zurückzuführen.

3.3.2 Bruttoerfolg 2



Leider konnte der Bruttoerfolg 2 (nach Waren- und Personalaufwand) nicht auf dem Niveau der Vorjahre gehalten werden. Da neben dem Waren- auch der Personalaufwand eine Erhöhung erfahren hatte, mussten hier spürbare Rückgänge verkräftet werden. In den letzten fünf Jahren hat sich dieser Wert um 2% bis 3% verschlechtert.

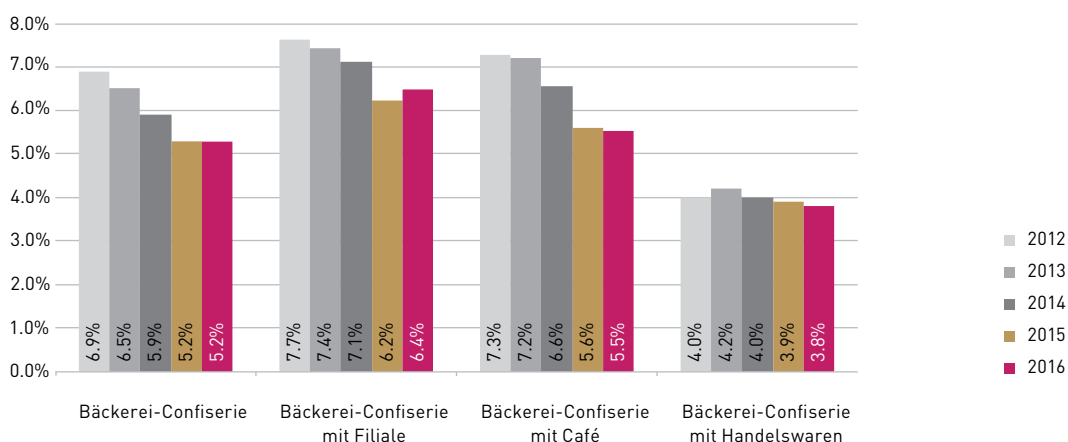
3.4 Personalaufwand



Wie bereits erwähnt, schlägt sich der höhere Personalaufwand in der Betriebsrechnung nieder. Dies vor allem als Folge des neuen GAV, welcher unter anderem eine fünfte Ferienwoche für gelernte Mitarbeiter vorschreibt.

Aber auch hier muss erwähnt werden, dass der Mehraufwand bereits über all die Jahre kontinuierlich angestiegen ist und heute der weitaus grösste Kostenfaktor in der gewerblichen Bäckerei-Confiserie ist.

3.5 Mietaufwand



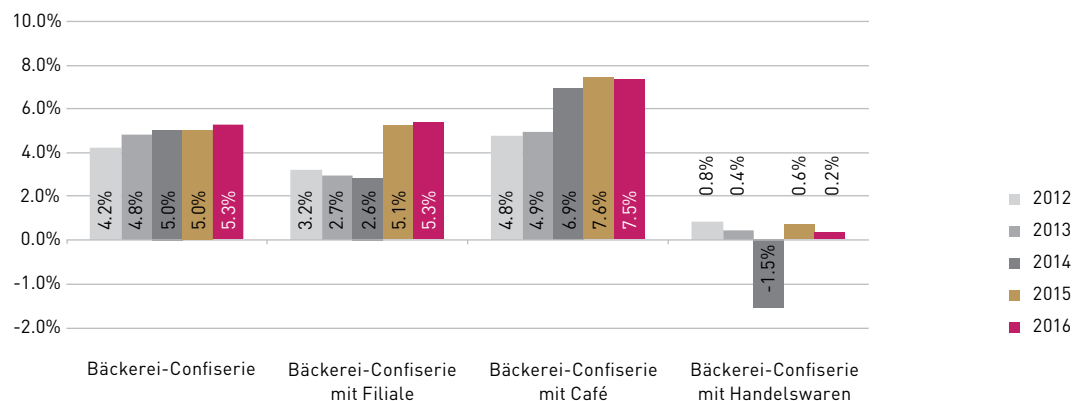
Die sehr erfreuliche Tendenz wurde nun im letzten Jahr etwas abgebremst. Nachdem in den früheren Jahren in regelmässigen Abständen die Mietzinse gesenkt und neue Verträge mit einer tieferen Miete abgeschlossen werden konnten, haben sich die Mieten auf einem gesunden Mass eingependelt. Einzig die Mieten in den Filialen weisen eine kleine Steigerung aus, da vor allem neue Filialen in teuren Zentren eingerichtet wurden.

Im überbranchlichen Vergleich sind die Mieten in der Bäckerei-Confiserie-Branche eher tief. Es muss aber berücksichtigt werden, dass das Gross- und Kleininventar praktisch durchwegs im Eigentum des Mieters ist und die Betriebe somit sehr kapitalintensiv sind.

3. Kennzahlen Branche

3.6 Cashflow (Gewinn vor Abschreibungen und Rückstellungen)

3.6.1 Cashflow in % des Umsatzes



Erfreulicherweise konnte der Cashflow in den meisten Betriebszweigen trotzdem noch gehalten werden. Dies ist auf den Rückgang des übrigen Betriebsaufwandes wie Miet- und Kapitalkaufwand sowie einem kostenbewussten Handeln der Betriebsinhaber zurückzuführen.

Als Sorgenkind bleiben die Betriebe mit einem grossen Anteil an Handelswaren. Nachdem sie sich im Vorjahr noch leicht verbessern konnten, muss nun wieder ein Rückgang verzeichnet werden.

Ein Cashflow von 5% bis 7% darf als gut und einer über 10% als sehr gut bezeichnet werden.

3.7 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

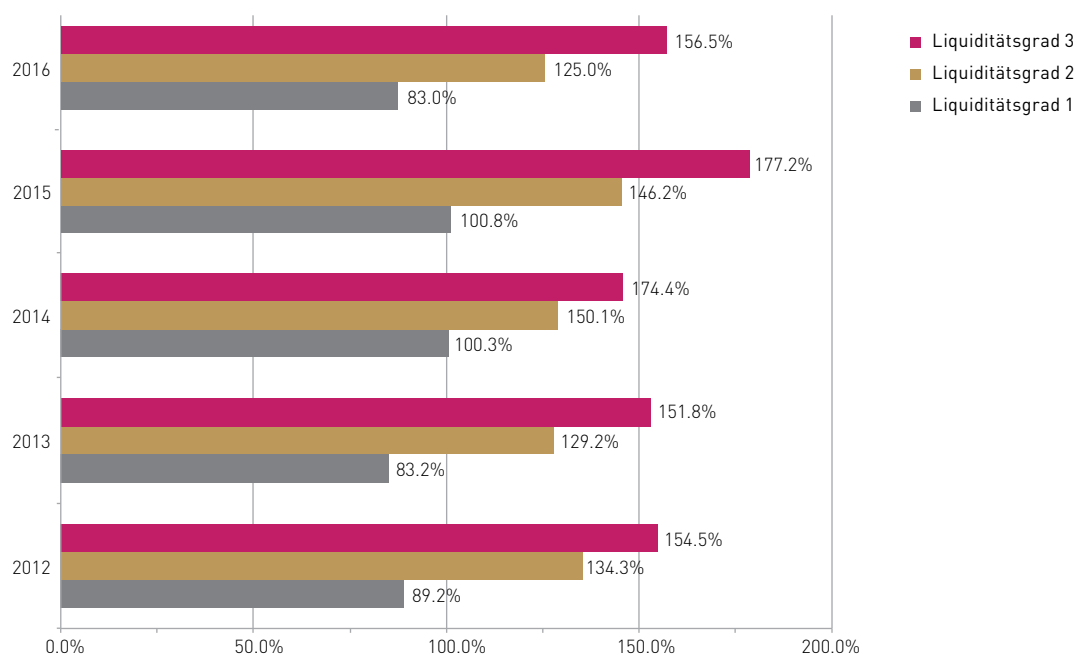
Richtwert: 100%

Liquiditätsgrad 3 (Current Ratio):

Umlaufvermögen im Verhältnis zum kurzfristigen Fremdkapital.

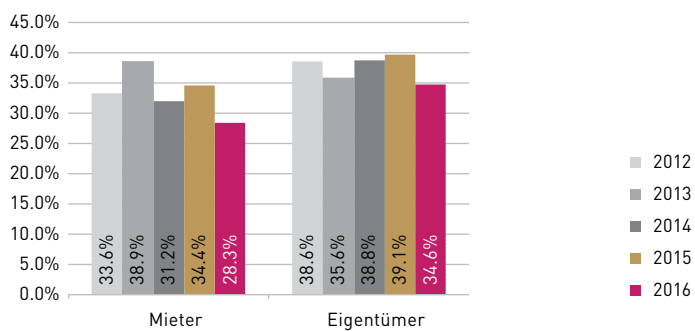
Richtwert: 150–200%

3.7.1 Liquiditätsgrad Mieter und Eigentümer



Die Liquiditätsgrade sind leicht schwächer geworden. Der wichtige Liquiditätsgrad 2 erreicht immer noch 125% und darf als gut angesprochen werden. Es muss berücksichtigt werden, dass der Liquiditätsgrad eine Momentaufnahme ist und raschen Veränderungen unterworfen ist.

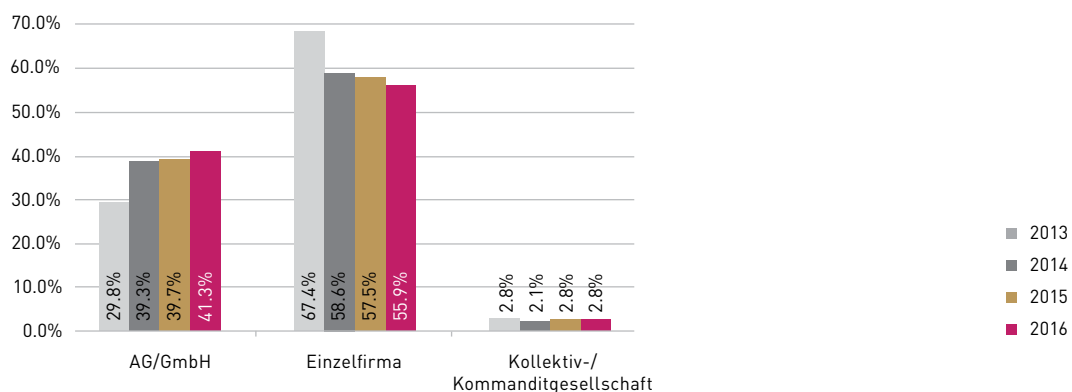
3.8 Eigenfinanzierungsgrad



Der Eigenfinanzierungsgrad ist leider ebenfalls rückläufig. Mit einem Wert von unter 30% bei einem Mieterbetrieb muss von einer zu knappen Finanzierung gesprochen werden.

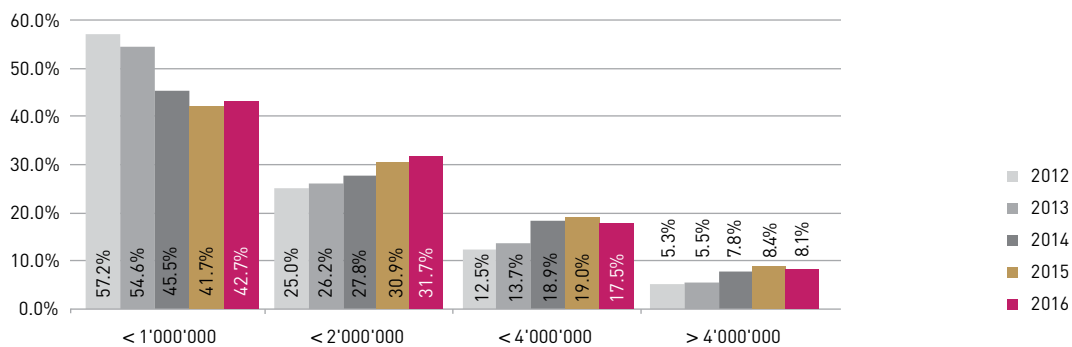
3. Kennzahlen Branche

3.9 Rechtsform



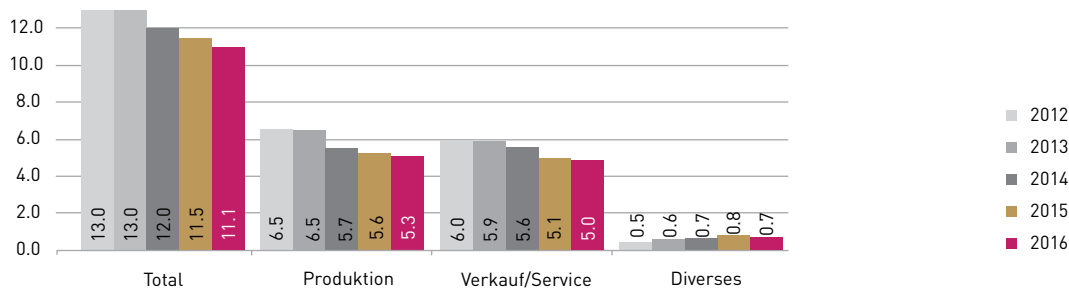
Der Wechsel von der Einzelfirma zur AG/GmbH hält weiterhin an. Dies dürfte auch auf die Konzentration zu grösseren Betrieben zurückzuführen sein. Die Kollektiv-/Kommanditgesellschaft ist weiterhin praktisch bedeutungslos.

3.10 Betriebsgrösse nach Umsatz (ohne Handelswaren)



Die Betriebsgrösse zwischen CHF 1'000'000.- und CHF 2'000'000.- wird immer bedeutungsvoller und wird sich in Zukunft zum wichtigsten gewerblichen Betrieb etablieren.

3.11 Anzahl Beschäftigte pro Betrieb inkl. Inhaber



Die Anzahl der Beschäftigten pro Betrieb ist nochmals leicht zurückgegangen. Infolge von Rationalisierungen konnte in der Produktion die grösste Einsparung erzielt werden. Ohne diese Personalreduktion wäre der Anstieg des Personalaufwandes noch bedeutend höher ausgefallen. Der Anteil «Diverses» für das Reinigungs-, Liefer- und Administrationspersonal konnte nicht reduziert werden.

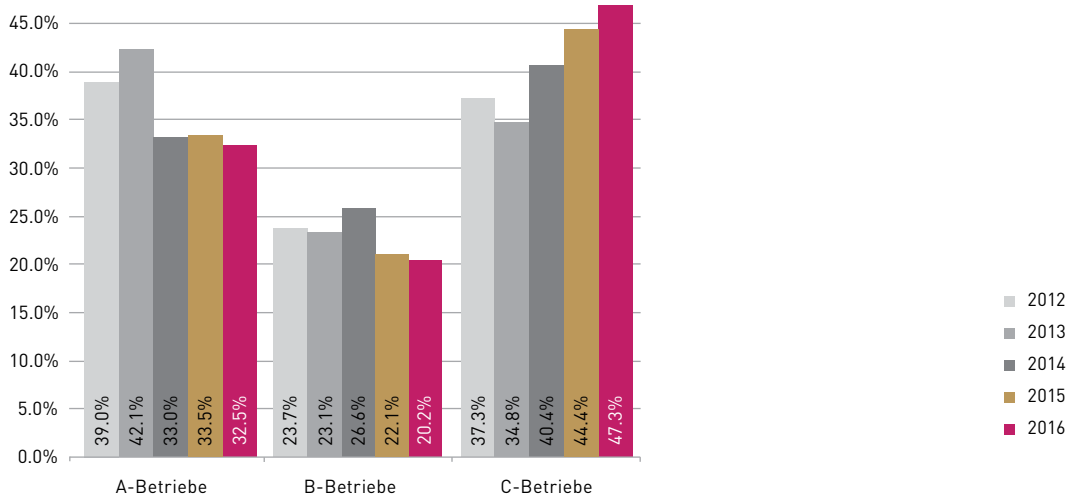
3.12 Firmenrating nach KMUaudit

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.



Der Trend zu mehr C-Betrieben hält leider weiterhin an. Während sich die Westschweiz verbessert hat, konnten die Betriebe in der deutschen Schweiz das Vorjahresniveau nicht halten.

3. Kennzahlen Branche

3.13 Minutenlohn und Zuschlagsatz für die Grundkostenkalkulation

Seit Dezember 2016 berechnet die SBC Treuhand AG bei allen Kunden den Minutenlohn in der Produktion und den Zuschlagsatz. Da die statistische Masse noch etwas gering ist, kann nur ein erster Trend veröffentlicht werden:

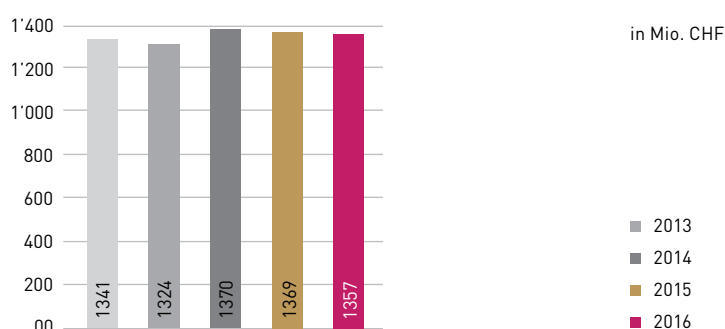
Minutenlohn: 59 bis 63 Rappen

Zuschlagsatz: 97% bis 105 %

Generell kann gesagt werden, dass der Minutenlohn bei reinen Bäckerei-Confiserie-Betrieben eher am unteren Ende und jener der Bäckerei-Confiserie-Betriebe mit Café eher am oberen Ende zu finden sind. Dasselbe gilt auch für den Zuschlagssatz, welcher bei Betrieben mit Café und bei Filialbetrieben auch durchwegs leicht höher ist.

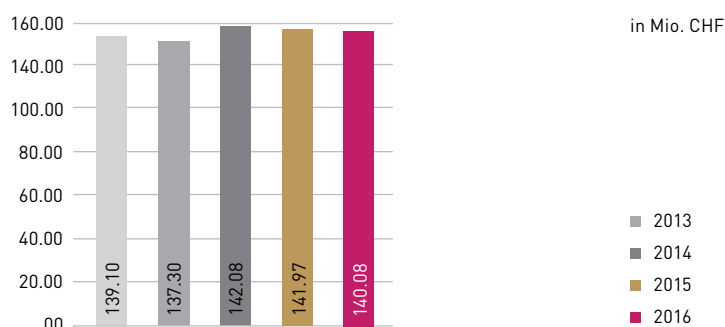
3.14 Sozialversicherungsübersicht

3.14.1 Lohnsummen gesamthaft



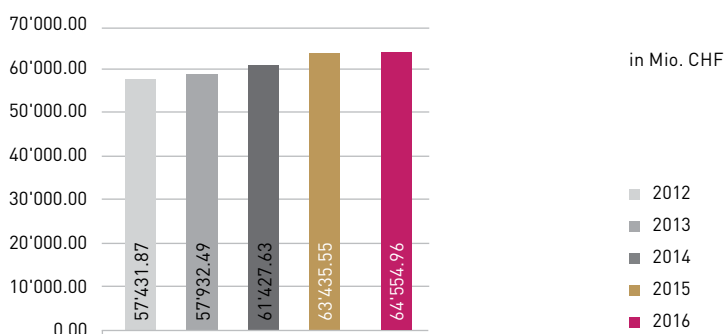
Nach zwei aufeinander folgenden Jahren mit konstanten Lohnsummen, hat diese im Jahr 2016 leicht abgenommen. Die Lohnsumme gilt als wichtigstes Kriterium zur Berechnung der Sozial- und Personenversicherungsbeiträge sowie für das Verbandsinkasso des SBC.

3.14.2 AHV-Jahresbeiträge



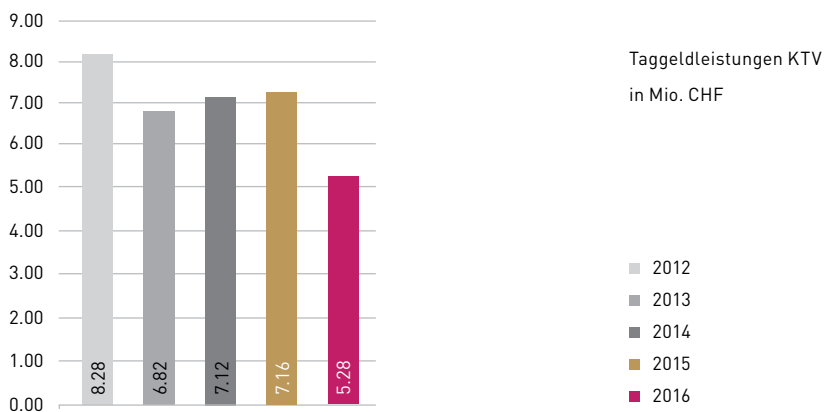
Aufgrund des leichten Rückganges der gemeldeten AHV-Lohnsumme, sind auch die AHV-Jahresbeiträge im 2016 leicht zurückgegangen.

3.14.3 Durchschnittliche AHV-Beiträge pro Kunde



Die durchschnittlichen AHV-Beiträge pro Kunde haben auch dieses Jahr weiter zugenommen. Dies obschon die Mitgliederzahl erneut zurückging. Der Trend der Konsolidierung der Betriebe in unserer Branche hält weiter an.

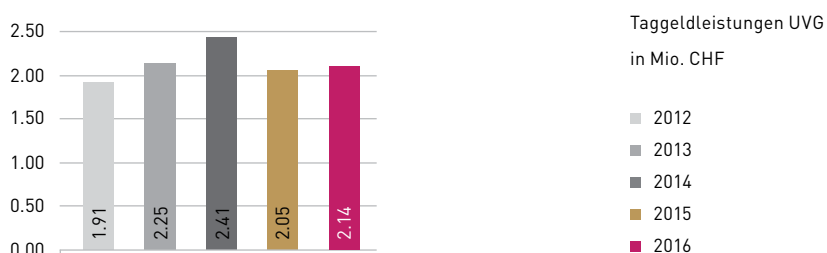
3.14.4 Krankentaggeldversicherung



Die Abnahme der Krankentaggeldleistungen ist begründet durch einen kleineren Kundenstamm, da im Jahr 2015 ausserordentliche Kündigungen von Verträgen ausgesprochen werden mussten. Bei den ausgerichteten Krankentaggeldern handelt es sich vor allem um kurze Arbeitsunfähigkeiten. Dies ist auf das schwierige wirtschaftliche Umfeld verbunden mit der Angst des Arbeitsplatzverlustes zurückzuführen.

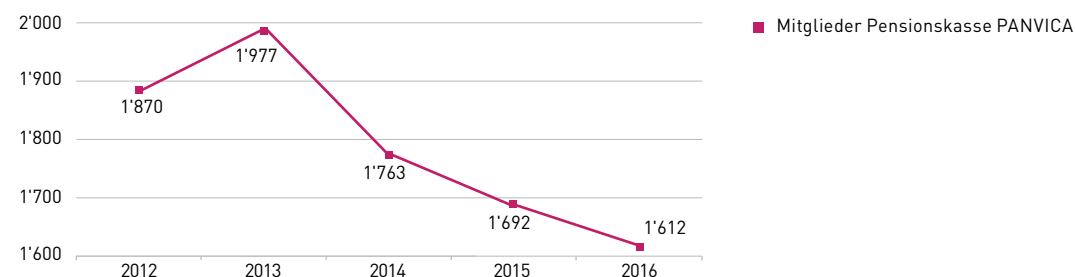
3. Kennzahlen Branche

3.14.5 Unfallversicherung



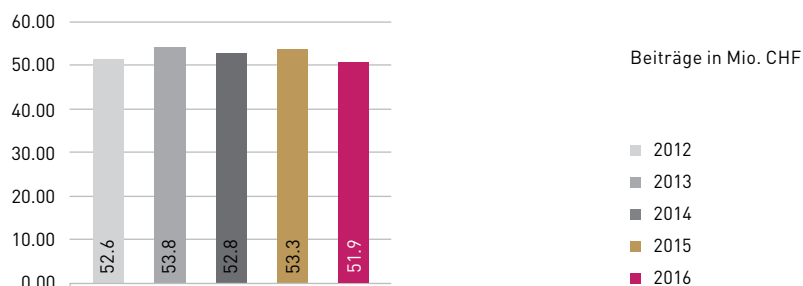
Leider konnte der Abwärtstrend der Leistungszahlungen 2015 im 2016 nicht weitergeführt werden. Trotz leichtem Rückgang der Anzahl versicherten Personen sind die bezahlten Unfalltagelder gestiegen.

3.14.6 Pensionskassen-Mitglieder



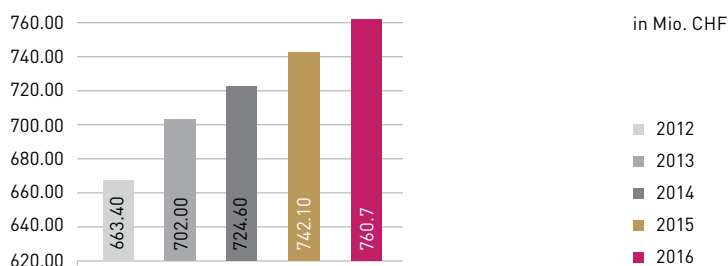
Die Anzahl der angeschlossenen Betriebe ist im Jahr 2016 erneut um rund 4% zurückgegangen. Nebst einer branchenbedingten Konsolidierung ist dafür auch der zunehmende Konkurrenzkampf im Bereich der Pensionskassen verantwortlich.

3.14.7 Pensionskasse – Jahresbeiträge



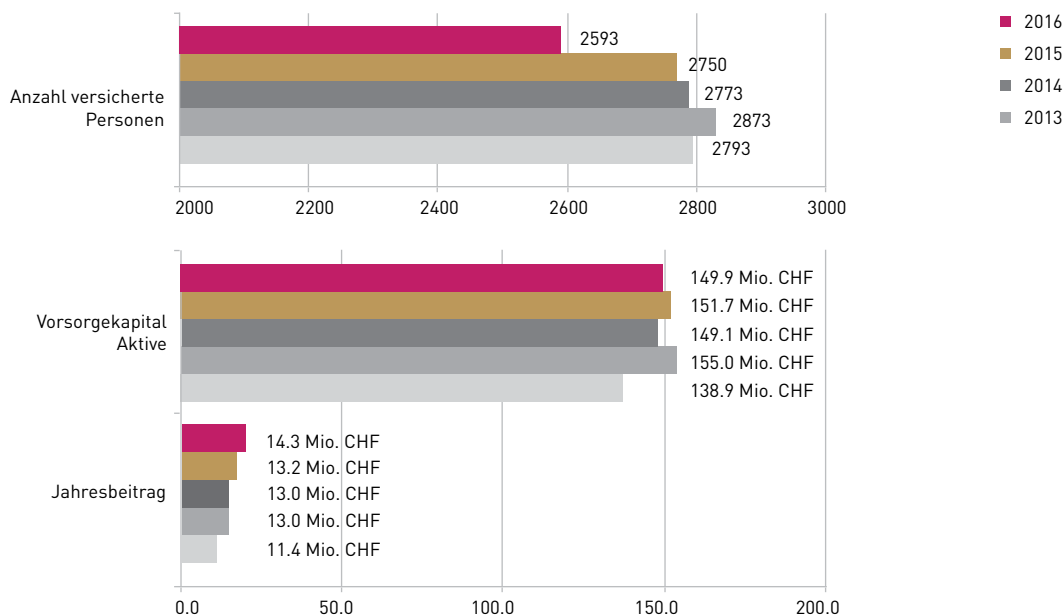
Die Jahresbeiträge umfassen die Arbeitgeber- sowie die Arbeitnehmerbeiträge. Nicht enthalten sind beispielsweise Freizügigkeitseinlagen, Einkäufe oder die Einzahlung von WEF-Vorbezügen. Die Beiträge erhöhten sich gegenüber dem Vorjahr und sind beinahe wieder auf dem Niveau von 2013.

3.14.8 Pensionskasse – Deckungskapital



Das Deckungskapital der Pensionskasse PANVICA setzt sich aus dem Vorsorgekapital der aktiv Versicherten sowie aus dem Vorsorgekapital der Rentner zusammen.

3.14.9 PANVICAplus Vorsorgestiftung



Während die Anzahl versicherter Personen um rund 6% abgenommen hat, ist der Jahresbeitrag um 8% angestiegen. Das Vorsorgekapital Aktive ist in etwa stabil geblieben. Der Rückgang der versicherten Personen ist auch in der PANVICAplus Vorsorgestiftung auf den grossen Konkurrenzkampf auf dem Pensionskassenmarkt zurückzuführen.

3. Kennzahlen Branche

3.15 Allgemeine Kennzahlen

3.15.1 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.
3'200	Lernende in Produktion und Verkauf sind gegenwärtig in Ausbildung.
2.2 Mia. CHF	beträgt der Jahresumsatz des Schweizer Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriegewerbes.

3.15.2 Der SBC in Zahlen

2'257	Mitglieder zählt der SBC (davon 1'527 mit eigenem Geschäft).
143	Mitarbeiter stehen im Dienst des SBC und seiner Mitglieder.
23	Kantonverbände und 1 Sektion bilden die regionale und lokale Organisationsstruktur des SBC.
rund 5'000	Personen besuchen jährlich die Kurse der Fachschule Richemont.
über 2'000	telefonische Fachberatungen leistet die Fachschule pro Jahr.
über 5'500	Abonnenten erhalten monatlich das «Richemont Fachblatt».
4'538	lautet die verkaufte Auflage, mit der das «panissimo» wöchentlich erscheint. Gedruckt und verteilt wird eine Auflage von 5'251 Exemplaren.
ca. 41'000	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 600	Kunden vertrauen in die Dienstleistungen der SBC Treuhand AG.
über 1'650	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. Jährlich wird dieses mit über 20'000 Schülertagen besucht und zählt so 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. In der Produktion ist Richemont für sieben Kantone der Durchführungsort der üK und 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. Im vergangenen Jahr wurden sowohl die Bildungsverordnungen und Bildungspläne im Detailhandel sowie in der Produktion überarbeitet und werden auf 1.1.2018 in Kraft treten. 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 wird auch die internetbasierte, digitale Lerndokumentation betreut und sämtliche Lehrmittel den Lernenden digital zur Verfügung gestellt. 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 seit längerem gänzlich weggefallen sind, investieren der SBC, respektive seine Mitglieder, jährlich zwischen 2.1 bis 2.4 Millionen CHF in die Bildung. Eine grosse Investition in die Zukunft, die von allen Mitgliedern mitgetragen wird. Mit der Inkraftsetzung der Allgemeinverbindlichkeit des GAV (AVE) fliessen auch Gelder von den Betreibern die nicht im Verband Mitglied sind und die Mitarbeitenden der Branche leisten mit Ihrem Ausbildungsbetrag auch einen wichtigen Beitrag. 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.

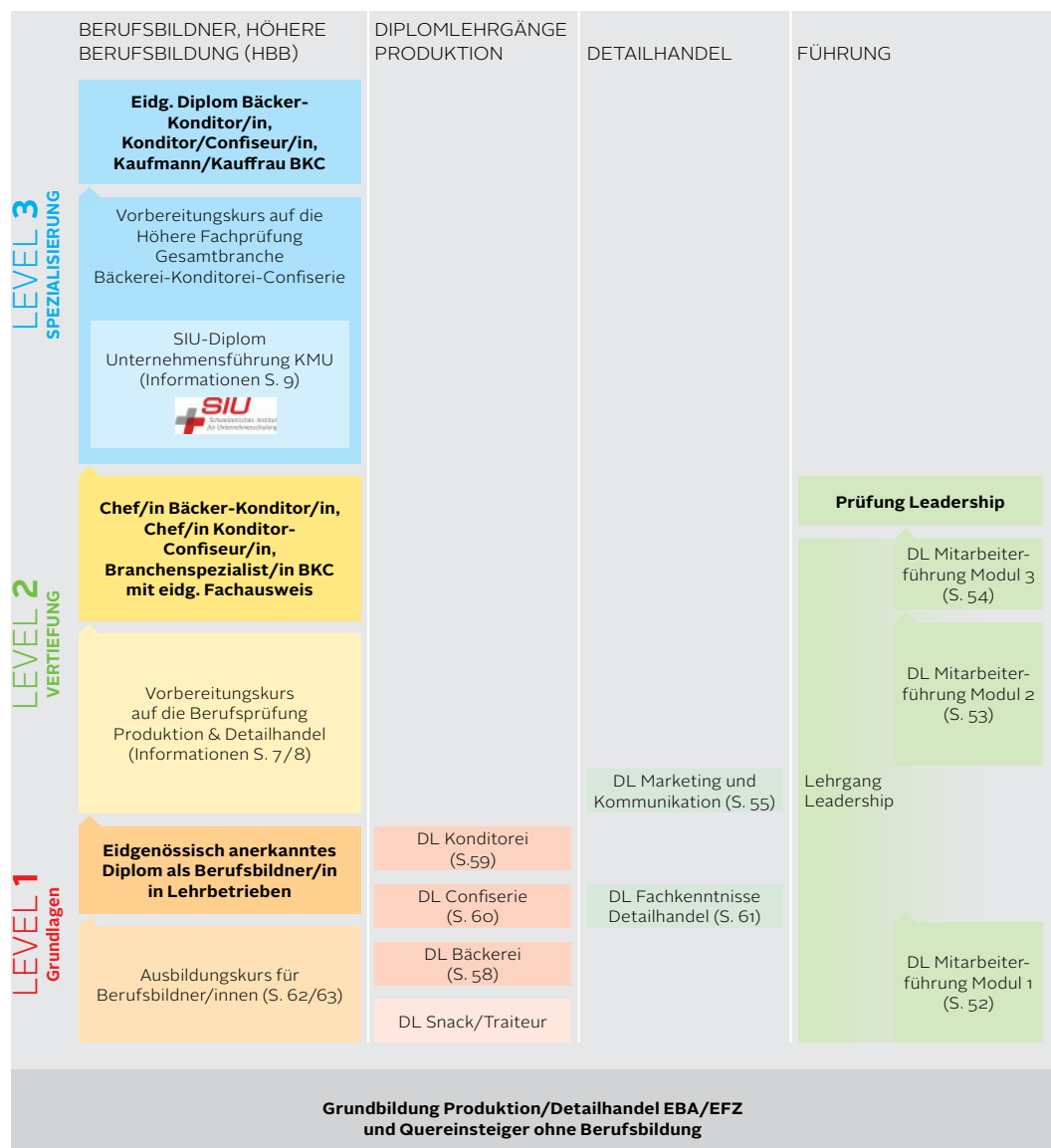
Die ersten Berufsprüfungen nach neuer Prüfungsordnung wurden erfolgreich durchgeführt und abgeschlossen. Die modulare und intensive Ausbildung, welche rund 45 Ausbildungstage dauert, hat sich bewährt und wird sich in Zukunft auszahlen. Bereits stehen die nächsten Prüfungen an. Dieses Jahr mit allen Fachrichtungen inklusive dem Detailhandel und in der Romandie mit beiden Fachrichtungen in der Produktion. 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. So konnten im vergangenen Jahr auch Partnerschaften mit Schulen in Spanien und Dubai erfolgreich gestartet werden, weitere interessante Projekte werden folgen.

4. Ausbildungsfakten

4.2 Bildungskonzept – Modell 2017

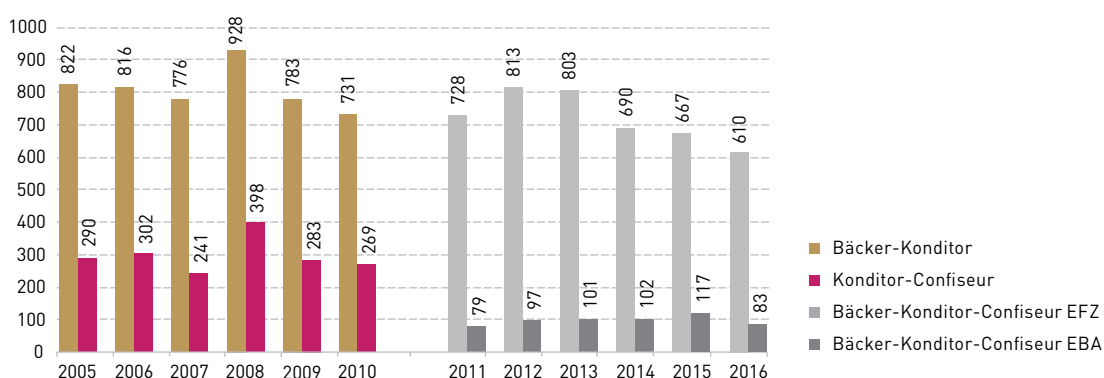
Die Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebranche verfügt über ein zielgerichtetes und effizientes Aus- und Weiterbildungsangebot. Die Berufsbildung wurde und wird laufend den Bedürfnissen des Marktes angepasst. Das aktuelle Kursangebot sowie die separaten Broschüren zu sämtlichen Lehrgängen mit detaillierten Informationen können Sie auf der Webseite www.richemont.online herunterladen, via E-Mail richemont@richemont.cc oder telefonisch (+41 41 375 85 85) anfordern.

Neben dem Fachspezialisten wird seit einigen Jahren Wert auf die Führungsausbildung gelegt, wobei die Lehrgänge auf verschiedenen Levels angeboten werden. So kann zum Beispiel das Thema Mitarbeiterführung auf drei Levels welches dann bis zum SVF Zertifikat «Leadership» führt, erlernt werden.



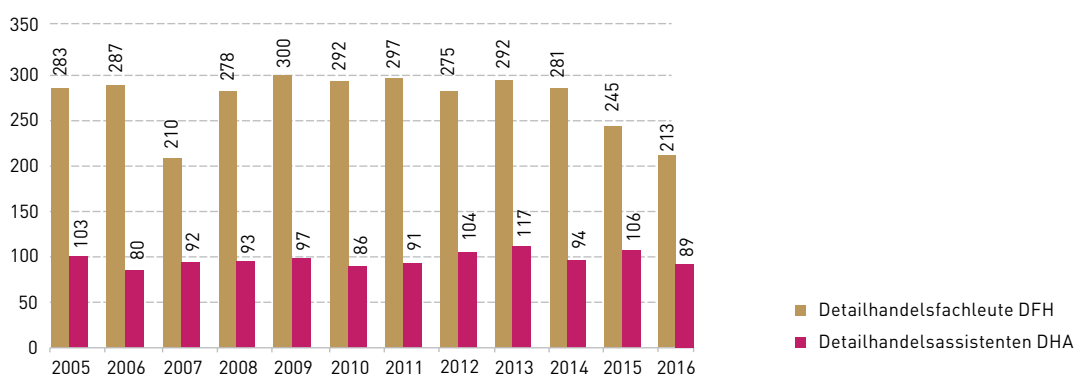
4.3 Lehrverhältnisse

4.3.1 Produktion Bäcker-Konditor-Confiseur – Lehrbeginn bis 2016



Der Trend der rückläufigen Anzahl Lernenden in der Produktion konnte leider noch nicht gestoppt werden. Es ist enorm 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 2016



Auch im vergangenen Jahr hat im Detailhandel die Anzahl Lernende abgenommen. Was uns als Branche aufschrecken sollte, ist die Tatsache, dass insbesondere im Bereich der dreijährigen, anspruchsvolleren Ausbildung weniger ausgebildet wurde. Bleiben wir am Ball und tragen wir Sorge zu unserem Berufsnachwuchs, denn Sie sind unsere Stütze in der Zukunft. Wir danken allen Berufsbildner/innen für die gute Ausbildung und Betreuung der Lernenden. Denn damit leisten sie alle 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

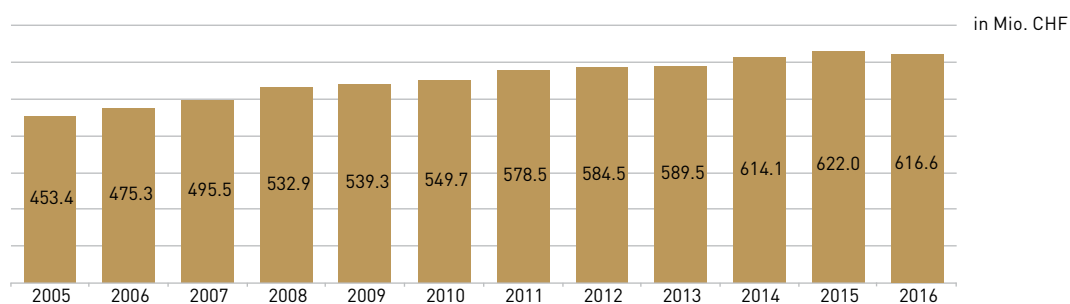
Pistor Firmengruppe	2016	2015
Konsolidierter Umsatz (Mio. CHF)	635.9	654.1
Personalbestand		
Mitarbeitende	507	488
Umgerechnet in Vollzeitstellen	439	422

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	2016	2015
Umsatz Eigenlager (Mio. CHF)	616.6	622.3
Bäckerei-Konditorei-Confiserie	360.0	374.0
Gastronomie	256.6	248.0
Personalbestand		
Mitarbeitende	497	478
Umgerechnet in Vollzeitstellen	431	414

Entwicklung Gesamtumsatz Pistor AG 2005–2016 (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.

Tätigkeitsspiegel 2016

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.

Fairtrade SA	2016	2015
Gesamtumsatz (Mio. CHF)	28.3	46.9
Umsatzanteile Produkte (in%)		
Haselnusskerne	38	38
Mandeln	31	31
Zucker	7	11
Kakaoprodukte	7	10
Konserven	8	1
Diverse Produkte	9	9

6. Allgemeine Information

6.1 Folgende Firmen haben am Branchenspiegel 2017 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



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



panissimo

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



« **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. »

Branchenvergleich | Finanz- und Rechnungswesen | Personaladministration | Steuerberatung
Vorsorge | Nachfolgeregelung | Unternehmensberatung | Liegenschaften | Informatik

Hauptsitz

SBC Treuhand AG
Standstrasse 8
Postfach 113
3000 Bern 22

Telefon +41 31 340 66 44
E-Mail: bern@sbc-treuhand.ch

www.sbc-treuhand.ch

St. Gallen

Telefon +41 71 274 95 35
E-Mail: stgallen@sbc-treuhand.ch

Chur

Telefon +41 81 253 13 01
E-Mail: chur@sbc-treuhand.ch

Luzern

Telefon +41 41 248 01 85
E-Mail: luzern@sbc-treuhand.ch

Pully

Telefon +41 21 721 78 11
E-Mail: pully@sbc-fiduciaire.ch

Zürich

Telefon +41 44 377 54 77
E-Mail: zuerich@sbc-treuhand.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

TRITORDEUM DAS NEUE, NATÜRLICHE GETREIDE




TRITORDEUM-
BROTE:
GOLDFARBEN UND
BESONDERS
KNUSPRIG!

mino  farine

BRUGGMÖHLE
GOLDACH

STEINER MÜHLE
simply organic since 1995

 GRANDS MOULINS
DE COSSONAY

 intermill

Der Branchen-Treffpunkt

FBK



17. – 20. März 2019, Bern

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

Trends &
Innovationen



Brot



Schokolade



Kaffee



Snacks



Glace

fbk-2019.ch

Pistor:
«Weil sie hält,
was sie
verspricht»

Daniel Ricigliano, Pistor Kunde
Pasticceria Ricigliano, Lugano

