



JAHRESBERICHT 2014

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC)



Editorial Präsident	4
Editorial Direktor	5
Allgemeines Verbandsgeschehen	6
Kommunikation	13
Rückblick in Bildern	14
Jahresrechnung	18
panissimo	19
Stiftung Brotkultur Schweiz	20
Ausgleichskasse PANVICA	21
Richemont	22
SBC Treuhand AG	24
B&B Betriebsberatung und Bauplanung AG	26
Geschäftsleitung	27
Angestellte Verband/Entwicklung Mitglieder	28
Mitgliederbestand	29
Verbandsinstitutionen	30

Editorial Präsident

Die Mitarbeitenden sind unser wichtigstes Kapital und tragen dazu bei, dass wir Tag für Tag unseren Kunden ein umfangreiches Sortiment an qualitativ hochstehenden Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Produkten anbieten können, verbunden mit einer hohen Servicequalität und fachkundiger Beratung. Diese verdiente Wertschätzung kommt auch im mit den Sozialpartnern abgeschlossenen neuen Gesamtarbeitsvertrag zum Ausdruck. Dieser sieht eine Erhöhung der Mindestlöhne und ab 2016 generell fünf Ferienwochen für alle dem GAV unterstellten Arbeitnehmenden vor. Auch wenn die daraus resultierenden Mehrbelastungen für unsere unter einem immer härter werdenden Wettbewerb und stets neuen administrativen Belastungen leidenden Betrieben alles andere als einfach zu verkraften sind, muss es uns doch ein Anliegen sein, unseren eine tolle Leistung erbringenden Fachkräften attraktive Konditionen zu bieten. Dank der beantragten Allgemeinverbindlicherklärung AVE des GAV werden in Zukunft für alle Unternehmen der Branche gleich lange Spiesse bestehen. Es wird einem Aussenseiter nicht mehr möglich sein, bei gelernten Mitarbeitenden die GAV-Mindestlöhne zu unterbieten und dadurch auch günstigere Produktpreise zu offerieren.

Dass die Kostensteigerungen zusammen mit den Preisaufschlägen bei den wichtigsten Rohstoffen zwangsläufig zu höheren Endpreisen für die Konsumenten führen, legte der SBC Ende 2014 an einer gut besuchten Medienkonferenz dar, bei der seine stichhaltigen Argumente auf viel Verständnis stießen.

Nur mit zeitgemässen Arbeitsbedingungen können wir mittel- und langfristig genügend beruflichen Nachwuchs gewinnen. Es muss unser Bestreben sein, auch in Zukunft jedes Jahr rund 1200 Jugendlichen eine attraktive berufliche Grundbildung zum Bäcker-Konditor-Confiseur/zur Bäckerin-Konditorin-Confiseurin sowie im Detailhandel anzubieten. Mit dem Neukonzept der Höheren Berufsbildung und dem breiten Kursangebot der Richemont Fachschule bietet unsere Branche allen Interessierten auch vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten.

Kaspar Sutter, Präsident SBC

Qualität und Emotionen

2015 beginnt mit der 32. Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf FBK. Diese steht unter dem Motto «Qualität und Emotionen». Die Betriebe unserer Branche sind von den Konsumenten, was die Qualität von Brot, Backwaren und Schokoladeprodukten anbelangt, permanent gefordert. Der Markt ist hart umkämpft. Fast überall kann heute rund um die Uhr z.B. frisches Brot gekauft werden. Qualität allein reicht aber nicht mehr, um sich erfolgreich zu behaupten. Der Kunde erwartet beim Einkauf einen Mehrwert. Die Betriebe müssen deshalb die Stärken noch besser kommunizieren und beim Kunden Emotionen auslösen.

Nachhaltige Entwicklung

Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC beschäftigt sich intensiv mit den Aspekten einer nachhaltigen Entwicklung. Die Konsumentinnen und Konsumenten sind mittlerweile höchst sensibilisiert auf Themen wie Ökologie, Lebensmittelverschwendung und Abfall. Zunehmend stellen sie direkte Fragen an Betriebsinhaber und erwarten entsprechende Antworten. Der SBC als Branchenorganisation nimmt seine Verantwortung auch in diesem Bereich wahr und will mit der Sonderausstellung an der FBK ein Zeichen setzen. Damit sollen die Betriebe und deren Mitarbeitende sowie die gesamte Branche für die Themen der nachhaltigen Entwicklung sensibilisiert werden. Zusammen mit *pistor* und der Richemont Fachschule unterstützt der SBC deshalb im Rahmen des Vereins United against Waste ein Pilotprojekt zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. An der FBK werden Lösungsansätze und Konzepte dazu vorgestellt, aber auch die Themen: nachhaltige Rohstoffe, E-Mobilität, Energieeffizienz sowie sensorische Erhebungen.

Betriebslebenszyklus

Der SBC bietet seinen Mitgliedern eine umfassende Dienstleistungspalette in allen Bereichen des Lebenszyklus eines Betriebs: von der Berufsausbildung über die Geschäftsübernahme, Werbung, Weiterbildung, Finanzierung, Altersvorsorge und operativen Begleitung bis zur Nachfolgeregelung und Betriebsaufgabe. Sämtliche Institutionen des SBC arbeiten eng vernetzt zusammen und bieten somit beste Unterstützung für alle Unternehmer/Unternehmerinnen, egal in welcher Phase des Zyklus sie sich persönlich befinden. Wir sind für sie da!

Beat Kläy, Direktor

Allgemeines Verbandsgeschehen

Intensives Verbandsjahr

2014 bedeutete auf allen Ebenen – Organisation, Politik, Bildung, Kommunikation – intensive Arbeit. Die Verhandlungen zum neuen Gesamtarbeitsvertrag GAV konnten nach langen und zähen Verhandlungsjahren endlich abgeschlossen werden. Zudem wurde das Gesuch um Allgemeinverbindlichkeit AVE beim seco deponiert und Ende 2014 im Schweizerischen Handelsamtsblatt SHAB publiziert. Damit wurde ein Meilenstein erreicht, der für die Zukunft des Berufsnachwuchses, der Weiterbildung und damit auch für die Branche enorm wichtig ist. Mit den SwissSkills 2014 fanden erstmals branchenübergreifende Schweizer Meisterschaften statt – eine wahre Demonstration der beruflichen Grundbildung in der Schweiz und beste Werbung auch für unsere Berufe. Der Anlass beanspruchte allerdings erhebliche personelle und finanzielle Ressourcen. Trotzdem ist der SBC bestrebt, regelmässige Wiederholungen zu realisieren, und engagiert sich dafür zusammen mit zahlreichen anderen Berufsverbänden.

Positive Betriebsentwicklung

Die Zahlen des Branchenspiegels zeigen deutlich die Entwicklung der Branche: Es findet eine Konzentration der produzierenden Betriebe statt. Die Gesamtzahl an Verkaufsstellen ist erfreulich konstant hoch (über 3000). Damit einher geht auch eine positive betriebswirtschaftliche Entwicklung auf Unternehmensebene: Die Kostensituation hat sich ein wenig entschärft; der Cashflow ist im Durchschnitt wieder leicht gestiegen. Damit tragen die Bemühungen auf allen Ebenen Früchte, die betriebswirtschaftliche Situation der Betriebe nachhaltig zu verbessern. Um ihren Anforderungen in Bezug auf Fachkräfte gerecht zu werden, ist es nötig, weiterhin genügend Berufsnachwuchs zu generieren und zur Weiterbildung zu motivieren. Die Betriebe sind zunehmend auf verschiedenen Ebenen auf gut aus- und weitergebildete Fachkräfte angewiesen. Dazu soll auch die Einbindung der Mitarbeitenden innerhalb der AVE unseres GAV dienen: Sie tragen einen Teil zur Finanzierung bei, profitieren dafür enorm, wenn sie selber eine Weiterbildung absolvieren.

Nachhaltige Entwicklung

Der SBC erarbeitete zusammen mit der Forschungs- und Beratungsstelle INFRAS in Zürich ein Konzept bezüglich nachhaltiger Entwicklung der Branche und ihrer Betriebe. Daraus lassen sich fünf Handlungsfelder ableiten: Vorleistung (Rohstoffe) – Produktion – Verkauf und Vertrieb – Konsum – Recycling und Littering. Zu allen Handlungsfeldern erarbeitete der SBC Konzepte für mögliche konkrete Umsetzungen in den Betrieben. Eines der Hauptarbeitsfelder ist die Lebensmittelverschwendung. Zusammen mit der Richemont Fachschule und *pistor* konnte der SBC in der Vereinigung United against Waste, deren Mitglied er auch ist, ein Pilotprojekt für Betriebe der Branche mitgestalten und begleiten. Ziel ist, Fakten zu schaffen (wo fällt in der Regel wie viel Lebensmittelabfall an) und mögliche konkreten Lösungswege aufzuzeigen. Das Hauptproblem liegt bei den Konsumenten selbst: 26% der Brot- und Backwaren landen in den Haushalten im Abfall!

Steigende Rohstoffpreise

Im November veranstaltete der SBC eine Medienkonferenz zu den steigenden Rohstoffpreisen und Personalkosten. Die Tatsache, dass die Preise in den gewerblichen Bäckereien-Konditoreien-Confisereien für Brot und Backwaren sowie Schokoladeartikel und Kaffee steigen werden, wurde von den Medien und den Konsumenten positiv aufgenommen.

Verschiedene Faktoren führten zu Preiserhöhungen bei den Rohstoffen Getreide, Kakao, Kaffee und Nüssen. Die von extremen Niederschlägen geprägten Monate Juli und August führten zu einer qualitativ enorm schwachen Weizenernte. Die gewerblichen Bäckereien-Konditoreien-Confisereien sind auf eine gute Mehlqualität angewiesen. Deshalb werden nur die hochwertigsten Weizenklassen verarbeitet. Dies führte gemäss dem Dachverband Schweizerischer Müller DSM zu einer durchschnittlichen Erhöhung der Mehlpreise um 5 bis 10%/100 kg Mehl. Verbunden mit den steigenden Personalkosten zeigt die durchschnittliche Brotkostenkalkulation des SBC eine Kostenzunahme von durchschnittlich 5% über das gesamte Brotsortiment.

Zahlreiche politische Arbeiten

Das politische Engagement bildete erneut eine der Hauptaufgaben des SBC. Die Stimme der Branche zu intensivieren und die politischen und wirtschaftlichen Interessen aller Unternehmer mit Nachdruck zu vertreten gilt es permanent weiterzuverfolgen. Unser Gewerbe wird auf Bundesebene wahrgenommen und setzt sich gezielt zum Wohl der Branche ein. An dem wiederum Anfang Dezember durchgeführten Sessionsanlass durfte der SBC 20 Parlamentarierinnen und Parlamentarier begrüßen. Dabei verdankt er jeweils die Arbeit der Milizpolitiker und führt angeregte Gespräche zu aktuellen Fragen. Das Thema Nachhaltigkeit und die Bestrebungen der Branche wurden im Zusammenhang mit der Umweltgesetzrevision sehr interessiert aufgenommen.

Beat Kläy, Direktor

Bundeshaus

Der Anteil von Unternehmern im Parlament nimmt stetig ab, während gesetzliche Aufgaben und Auflagen für die Gewerbetriebe kontinuierlich stiegen. Die Geschäfte, die das Parlament zu bewältigen hat, nehmen an Komplexität zu (siehe z.B. Energiestrategie 2050). Bei den nationalen Parlamentswahlen 2015 müssen deshalb auf allen Ebenen unbedingt Persönlichkeiten berücksichtigt werden, die Wissen und Erfahrung aus dem wirtschaftlichen Alltag mitbringen und für eine freie Marktwirtschaft, mehr Selbstbestimmung und Eigenverantwortung einstehen. Erfreulich ist, dass der SBC die guten Kontakte zu ihm wohlgesinnten Parlamentarierinnen/Parlamentariern ausbauen und pflegen konnte. Dies nicht zuletzt dank der direkten Zutrittsberechtigung ins Bundeshaus durch Nationalrat Lorenz Hess (Bern).

Allgemeines Verbandsgeschehen

«2,5% für unser täglich Brot»

Volk und Stände lehnten die Volksinitiative von Gastrosuisse am 28. September mit 71,5% Stimmen sehr deutlich ab. Das Volk sprach sich damit gegen die Reduktion der Mehrwertsteuer bei den gewerblichen Betrieben aus. Der grösste Nachteil der Initiative war die geforderte steuerliche Gleichstellung von Restaurantleistungen und Nahrungsmitteln in den Läden. Zahlreiche Unsicherheiten und widersprüchliche Aussagen der Initianten dürften die Stimmenden zum klaren Nein bewogen haben. Klar war, dass die Steuerausfälle von bis zu 750 Mio. Franken hätten kompensiert werden müssen; unklar und umstritten war, wie dies geschehen soll. Der Bundesrat hatte vorgeschlagen, den tiefen Mehrwertsteuersatz für Nahrungsmittel zu heben. Wir hielten unsere Forderung «2,5% für unser täglich Brot» aufrecht und bekämpften deshalb die Initiative an vorderster Front. Nicht dass wir nicht Verständnis für das Anliegen von Gastrosuisse gehabt hätten – aber die schlecht formulierte Initiative hätte Tür und Tor für Zukunftslösungen geboten, die nicht im Interesse unserer Branche gewesen wären. Der reduzierte Mehrwertsteuersatz für Lebensmittel im Laden, in Bäckereien und Metzgereien, aber auch für Zeitungen, Zeitschriften und Medikamente ist nicht in Gefahr – das ist nur schon aus sozialen Überlegungen wichtig. Die nun laut werdenden Forderungen nach einem Einheitsatz werden es politisch nicht einfacher haben – zu viele heute existierende Ausnahmen werden von den jeweiligen Interessengruppen verteidigt werden.

Ladenöffnungszeiten

Der SBC begrüsst die positive Haltung des Bundesrats zur Motion Lombardi und den Beschluss, bis Ende 2014 eine Botschaft zu erarbeiten. Das Ladenöffnungsgesetz bringt eine massvolle und sozialverträgliche Liberalisierung der Ladenöffnungszeiten auf nationaler Ebene. Dies liegt im Interesse der Binnenwirtschaft, der Konsumenten und des Arbeitsmarkts und trägt auch ökologischen Aspekten Rechnung. Detailhandelsunternehmen sollen neu das Recht erhalten, ihre Geschäfte unter der Woche zwischen 6 und 20 Uhr und am Samstag zwischen 6 und 19 Uhr offen zu halten. Der Sonntag ist nicht betroffen, und die kantonalen Feiertage sind ausgenommen.

Zukunftsfähige Bildungspolitik

Die von der Bundesverfassung geforderte Gleichwertigkeit und finanzielle Gleichbehandlung der beruflichen und akademischen Bildung muss Realität werden, und die Finanzierung von höherer Berufsbildung und beruflicher Weiterbildung gemäss Berufsbildungsgesetz ist sicherzustellen. Der SBC wird sich dazu in der 2015 stattfindenden Vernehmlassung entsprechendes Gehör verschaffen.

Revision Lebensmittelgesetz: Sieg der Vernunft

Der Nationalrat lehnte die obligatorische Herkunftsdeklaration sämtlicher Inhalte von Lebensmitteln definitiv ab. Der SBC ist erfreut, dass damit unsinnige Regulierungskosten vermieden und keine – auch für die Konsumenten wenig nützliche – endlosen Deklarationen eingeführt werden. Die obligatorische Deklarationspflicht sämtlicher Inhalte von Lebensmitteln ist damit definitiv aus dem Lebensmittelgesetz gestrichen. Der SBC ist sehr erfreut, dass eine Mehrheit des Nationalrats die bürokratische und mit hohen Regulierungskosten verbundene Bestimmung ablehnte. Für den SBC

hat dieser Entscheid Symbolcharakter im Engagement für eine realitätsnahe und zielgerichtete Information der Konsumentinnen und Konsumenten. Der Nationalrat hat erkannt, dass es nicht in deren Sinn ist, wenn sie wegen zu vieler Deklarationen vor lauter Bäumen den Wald nicht mehr sehen. Der SBC wird sich weiterhin mit viel Engagement gegen die überbordenden Regulierungskosten und für unbürokratische und transparente Lösungen bei der Konsumenteninformation einsetzen.

Agrarpolitik

Der Schweizerische Bauernverband SBV reichte im Sommer seine Volksinitiative «Für Ernährungssicherheit» ein, die der SBC ablehnt. Wir stehen – wie der gesamte Schweizerische Gewerbeverband – für eine produzierende Landwirtschaft in der Schweiz, die markt- und wettbewerbsfähig ist und nicht mit administrativen und ökologischen Auflagen ständig mehr belastet wird. Die vorliegende Volksinitiative ist zudem überflüssig, setzt falsche, rückwärtsgerichtete Zeichen und schafft neue Probleme. Für eine Stärkung der produzierenden Landwirtschaft und eine Eindämmung des Kulturlandverlusts – Ziele, die von uns mitgetragen werden – braucht es keinen neuen Verfassungsartikel.

Revision des Umweltschutzgesetzes USG

Innerhalb der USG-Revision wehren wir uns nach wie vor gegen nicht umsetzbare Massnahmen und Deklarationen, wie z. B. Umweltetiketten, die den ökologischen Fussabdruck eines Produkts dokumentieren sollen. In einem ähnlichen Spannungsfeld bewegen wir uns bei der Motion de Bumann, die ein Plastiksackverbot verlangt. Nachdem es bei einem ersten Treffen mit dem Bundesamt für Umwelt BAFU zu einem Eklat kam – zahlreiche Teilnehmer verliessen das Gespräch, da sie vom Bund vor vollendete Tatsachen hatten gestellt werden sollen –, boykottierten wir das zweite Treffen, da wir diese Vorlage bzw. ihre Umsetzung vehement ablehnen. Zusammen mit dem sgv reichten wir unsere schriftliche Ablehnung ein und verstärkten das Lobbying.

Energiestrategie 2050

Der Bundesrat überwies dem Parlament die Botschaft zum ersten Massnahmenpaket der Energiestrategie 2050 zur Beratung. Ziel ist der etappenweise Umbau der Schweizer Energieversorgung bis 2050. Der SBC äusserte sich in der Vernehmlassung und verlangte: Umsetzung der Energiestrategie 2050 mit marktwirtschaftlichen Mitteln, Verbindung von Energie- und Klimapolitik, Einhaltung der Maxime, die Schweiz möglichst sicher, autonom und zu wettbewerbsfähigen Preisen mit Energie zu versorgen, gleichberechtigte Behandlung aller Beteiligten, verstärkte Ausrichtung auf marktwirtschaftliche Anreize statt Gebote, Verbote und Preisvorgaben, keine Einschränkung der langfristigen Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Unternehmen im internationalen Vergleich zur Finanzierung der Vorlage. Mittlerweile zeigt sich, dass dies eines der umfangreichsten und komplexesten Geschäfte sein wird, die das Parlament je behandelt hat. Die Beratungen ziehen sich über Jahre weiter.

Allgemeines Verbandsgeschehen

Schweizerischer Gewerbeverband sgv

Der SBC arbeitet aktiv in den ständigen Kommissionen Wirtschaftspolitik, Sozialpolitik und Arbeitsmarkt mit. In den Arbeitsgruppen Handel, Lebensmittel- und Agrarpolitik, Kerngruppe Revision Lebensmittelgesetz, Mehrwertsteuer-Austausch und Revitalisierung der Ortskerne konnte er seinen wertvollen Beitrag für die Branchenpolitik einbringen. In der Gewerbekammer und im Vorstand ist der SBC ebenfalls mitgestaltend vertreten. Gemeinsam mit allen Mitgliedern des sgv bekämpfte er auch die Mindestlohninitiative vehement und nahm das deutliche Abstimmungsergebnis erleichtert zur Kenntnis. Ebenso wurden andere, wirtschaftsfeindliche Abstimmungen heftig bekämpft – zum grössten Teil mit positivem Ausgang für unsere Branche.

Urs Wellauer, Vizedirektor, Leiter Politik & Wirtschaft

Onlinelösungen Arbeitssicherheit/Hygiene-Selbstkontrolle

Nebst den gesetzlichen Aspekten waren es weitere Bedürfnisse der Branche, die den SBC zu laufenden Anpassungen der beiden Online-Lösungen veranlasste. Neuerungen in der Preisbekanntmachungs-Verordnung, Stellenbeschreibung für die Sicherheitsbeauftragten sowie Hygienepläne im A4-Format sind einige Beispiele. Die beiden Gefässe wie die Betriebsmittel sind in guter Qualität vorhanden, Wartung und Unterhalt der Dokumente im Betrieb liegen jedoch in der Verantwortung des Unternehmers und seiner Mitarbeitenden. Mit einer adäquaten, auf den Betrieb angepassten Dokumentation kommen sie ihren Pflichten nach.

Wie bei Begehungen vermehrt festgestellt wird, fehlt es bei der Umsetzung der Hygiene-Selbstkontrolle wie der Arbeitssicherheit oft an den personellen Ressourcen. Die Unternehmen verfügen oft nicht über Mitarbeitende, die der Tätigkeit entsprechend ausgebildet und auch willens sind, Verantwortung in wichtigen Schlüsselpositionen zu übernehmen.

GFSI-Leitlinie für zertifizierungsfreudige Betriebe!

Das in Anlehnung an die Hygieneleitlinie erstellte GFSI-Handbuch konnte 2014 fertiggestellt werden. Es steht den Betrieben, die sich einer Zertifizierung unterziehen wollen, zu einem Spezialtarif zur Verfügung. Die Global Food Safety Initiative GFSI verfolgt die Implementierung eines weltweiten Programms für Standards in der Nahrungsmittelsicherheit, was Bäckereien-Konditoreien-Confisereien mit Liefergeschäft zunehmend zu spüren bekommen. Die Pflicht zur Implementierung des GFSI-Standards/BRC/IFS ISO2200 geht über die gesetzlichen Forderungen hinaus. Unternehmen, die im Liefergeschäft tätig sind, werden sich aufgrund von Kundenforderungen zwangsläufig mit dem GFSI-Standard auseinandersetzen müssen. Der SBC hat für die Branche die strukturelle Grundlage geschaffen und kann bei Aufbau und Umsetzung behilflich sein, aber keine Zertifizierung vornehmen. Diese muss der Betrieb in Eigenregie von einer externen Zertifizierungsstelle ausführen lassen.

Eignungsabklärungen für Mehlexposition

2014 wurden von der ASA-Fachstelle 52 Eignungsabklärungen durchgeführt. Davon mussten 10 Personen einer erweiterten, fachärztlichen Eignungsabklärung zugewiesen werden, bei fünf mussten aufgrund der Allergieneigung/Asthma oder Hauterkrankungen leider schwerwiegende Bedenken angemeldet werden. Trotz der düsteren Prognose und Beratung durch die Fachärzte wird selten ein anderes Berufsfeld gewählt, weil die Frage von möglichen Allergien zu spät in die berufliche Eignungsabklärung einbezogen wurde. An dieser Stelle sei erneut erwähnt, dass es wichtig ist, die Diskussion zu Allergiefragen mit Berufsinteressierten schon früh, d.h. in der Schnupperlehre zu führen.

Eignungsabklärung für Nachtarbeit

2014 konnte eine erhöhte Medialisierung der Nachtarbeit und ihrer möglichen gesundheitlichen Belastung festgestellt werden. Wie bekannt ist, besteht seit 2001 für alle Mitarbeitenden ein Obligatorium, sich durch einen Facharzt auf «Nachttauglichkeit» hin untersuchen zu lassen. Die medizinische Untersuchung und Beratung ist auch obligatorisch für Jugendliche, die dauernd oder regelmässig in der Nacht beschäftigt werden, und zwar unabhängig von der Art ihrer Tätigkeit. Die Untersuchung muss vor Antritt der Nachtarbeit erfolgen und ist alle zwei Jahre zu wiederholen – so will es das Gesetz. Heute müsste eigentlich jeder Mitarbeitende, der in der Nacht arbeitet, über einen gültigen Eignungspass verfügen, was leider oft nicht der Fall ist. Dies wird nun mit einer veränderten Vollzugspraxis korrigiert. Um zu prüfen, ob die Betriebe der gesetzlichen Pflicht nachkommen, werden die Vollzugsorgane bei Kontrollen vermehrt prüfen, ob die obligatorischen medizinischen Untersuchungen tatsächlich erfolgt sind. Die Arbeitsinspektoren werden den Arbeitgeber auffordern, sich die Formulare/Eignungspass der Eignungsuntersuchung zeigen zu lassen. Da Nachtarbeit von Person zu Person (Frau/Mann) verschieden erlebt wird und schwerwiegende Auswirkungen auf die Gesundheit haben kann, ist es wichtig frühzeitig zu erkennen, wer sich für Nachtarbeit eignet oder wer allenfalls nicht (mehr). Im Rahmen der ASA-Branchenlösung verfügt die Branche über einen Eignungspass (gelbes Büchlein), der beim SBC bezogen werden kann.

Betriebsbegehungen/Kurse

ASA-, Hygiene- und QS-Audits, Kurse für Berufsbildner und Diplomlehrgänge, Grundkurse für die Umsetzung der Hygieneleitlinie sowie der ASA-Branchenlösung in der Praxis sowie externe Kurse zu Lebensmittelhygiene, Selbstkontrolle und Qualitätssicherung führten verbunden mit der Vor- und Nacharbeit durchs ganze Jahr hindurch zu einem stark gefüllten Terminkalender.

Genusskalender 2015

Mit dem Wechsel vom Brot- zum Genusskalender wurden gleichzeitig ein neues Format und eine andere Bildersprache gewählt. Zu letzterer sind viele erfreuliche Rückmeldungen zu verzeichnen. Bei der Kalenderrückwand, wo der Nutzen für die Betriebe infolge der Wiro-Bindung/Familienplaner unten aufgeführt ist, gab es einige Reaktionen, aber auch konstruktive Diskussionen. Die damit verbundene Unzufriedenheit ist Ansporn für den SBC, diesen kritischen Punkt für den Kalender 2016 aufzunehmen und, falls technisch lösbar, zu verbessern. Bilder und Rezepte für die Ausgabe 2016 konnten termingerecht fertiggestellt werden. Wir danken allen Betrieben, die den Kalender bestellt und/oder aktiv darin mitgewirkt haben. Unser Dank geht auch an den Fotografen für den grossen Einsatz, die grafische Gestaltung und an alle Beteiligten der Druckerei Kyburz für das grosse Engagement.

Schweizerische Brotinformation SBI

Die an die TV-Werbung angeknüpfte nationale Plakatkampagne «Brechen von Brot» wurde vom 19. Mai bis 1. Juni durchgeführt. Gemäss Werbewirkungskontrolle stiess sie auf ein breites Echo. Das Sujet genoss hohe Akzeptanz und Sympathie. Der Erinnerungswert fiel mit 24% eher tief aus als Konsequenz des geringen Budgets für die Schaltungen (Branchendurchschnitt Food 42%). Sehr erfreulich waren jedoch die Parameter «Markenzuordnung» mit 75% (Ø 67%) und «Gefallen» mit 82% (Ø 66%). Die Reichweite lag bei 66% in der Kernzielgruppe (15- bis 59-jährig), d.h. 66% sind dem Plakat mindestens fünfmal begegnet (Kontaktklasse > 0 = Reichweite von 80%). Die Plakate wecken spontan den «Gluscht» auf Brot. Dass dieses in Bäckereien von einheimischen Bäckermeistern gebacken und nicht importiert wird, ist für die deutliche Mehrheit der Kunden selbstverständlich.

Daniel Jakob, Leiter ASA-/QS-Fachstelle

Berufswettkämpfe

Mit den SwissSkills 2014 fand in der Schweiz erstmals im Rahmen der dualen Berufsbildung ein Event dieser Dimension statt. 5 Tage, 70 Meisterschaften, 130 Berufe, 1000 Wettkämpfer/Wettkämpferinnen, 155 000 begeisterte Besucher/Besucherinnen – die erstmals zentral durchgeführten Schweizer Meisterschaften vereinten junge Berufstalente und ihre Verbände aus der ganzen Schweiz. Die Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche war mit ihrer attraktiven Wettkampfarena und den faszinierenden Leistungen ihrer jungen Talente aus Produktion und Detailhandel ein Besuchermagnet. Gemeinsam gelang beste Image- und Nachwuchswerbung.

Positive Signale sendeten auch Vanessa Schnyder mit ihrer Silbermedaille an der Junioren-Weltmeisterschaft der Konditoren in Taipeh (Taiwan) und die erfolgreichen Wettkämpferinnen am Internationalen Berufswettkampf der Bäckerjugend in Brüssel. Weitere Informationen zu den Wettkämpfen 2014 siehe Bilderseiten! Herzlichen Dank an alle Sponsoren für die wertvolle Unterstützung!

Medienarbeit

Im November lud der SBC zur Medienkonferenz über die Preissituation in gewerblichen Bäckereien-Konditoreien-Confisereien ein und kündete Preiserhöhungen infolge gestiegener Rohstoffpreise und Personalkosten an. Die breite und durchwegs positive und wohlwollende Berichterstattung in Fach- und Publikumsmedien, insbesondere auch in der «Tagesschau» des Schweizer Fernsehens aller Sprachregionen, war sehr erfreulich. Der SBC führte die Medienarbeit 2014 erfolgreich weiter.

Werbeaktivitäten 2014

- *Nachwuchskampagne «Forme deine Zukunft»:* Zum 10-Jahr-Jubiläum des Swissbaker-Mineralwassers wurde der Swissbaker-Ice-Tea «lemon» und «peach» lanciert und somit ein Bedürfnis der insbesondere jüngeren Kunden gedeckt. Die Kundschaft wurde beim Genuss von Swissbaker-Getränken auf die Berufe der Branche aufmerksam gemacht. Als Blickfang auf den Etiketten dienen die Nachwuchswerbung «Forme deine Zukunft» sowie ein Online-Wettbewerb: grosse Werbewirkung für die Berufe beim Beck/Confiseur ohne Aufwand und Kosten. Aufgrund der positiven Echos wird die Nachwuchskampagne auf den Swissbaker-Getränken weitergeführt.
- *Schweizerische Brotinformation:* Die SBI lancierte eine schweizweite Plakatkampagne, basierend auf dem erfolgreichen TV-Spot «Brot brechen». An rund 600 Plakatstellen in Top-Städten und ihrer Umgebung machte das bewährte Sujet mit dem neuen Slogan «ZMORGEZ~~NÜ~~NIZMITTAG-ZVIERI~~Z~~NACHT» auf Brot «gluschtig». Dazu setzten es die gewerblichen Betriebe in ihren Verkaufslökalen ein. Gemäss der Werbewirkungsumfrage der APG AG war diese nationale Kampagne ein voller Erfolg (siehe auch Seite 12). Die SBI plant für 2015 eine weitere Plakatwelle.
- *Werbemittellinie «Immer für eine Überraschung gut»:* Die frische und witzige Werbemittellinie wurde im Frühling 2014 um zwei Produktesujets – Osterfladen und Erdbeertörtchen – erweitert.

Sarah Stettler, Projektleiterin Marketing/Kommunikation

- 1 Stefan Romang hatte an der SwissSkills-Eröffnungsfeier die Ehre, neben Bundesrat Johann Schneider-Ammann den Eid für alle Experten zu sprechen.
- 2 An den SwissSkills Bern 2014 war die Wettkampfarena der Bäckerei-Konditorei-Confiserie ein Besuchermagnet.
- 3 Raphael Füger (SG), Schweizer Meister 2014 der Fachrichtung Konditorei-Confiserie

- 4 Raphael Füger mit seinen tollen Wettkampfkreationen
- 5 Noomi Minoletti (BE), Schweizer Meisterin 2014 der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei
- 6 Experten beim Degustieren



1



2



3



4



5



6

- 7 Iris Fässler (SZ), Schweizer Meisterin 2014 bei den Detailhandelsfachfrauen
- 8 Die Expertinnen und Experten
- 9 Herzlichen Dank an alle Sponsoren für ihr wertvolles Engagement für die Zukunft der Branche!

- 10 Einmarsch zur Schlussfeier in der PostFinance-Arena
- 11 Medaillenübergabe an die drei Erstplatzierten des Detailhandels
- 12 Sieger-Trio der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche



7



8



9



10



11



12

- 1 Die Geschäftsleitung berichtete aus ihren Ressorts.
- 2 Boris Zürcher, Leiter der Direktion für Arbeit des seco, war Referent am Kongress des SBC.
- 3 Nationalratspräsident Ruedi Lustenberger überbrachte die Grüsse des schweizerischen Parlaments.

- 4 Talk mit Berufswettkämpferinnen
- 5 Der Stehlunch mit verschiedenen Märitständen, organisiert von den Berner Bäckern, hat Kultstatus erreicht.
- 6 Austausch unter Berufskollegen und Geschäftspartnern



1



2



3



4



5



6

- 7 Madeleine und Markus Kunz, kunz AG art of sweets, Frick (AG), gewannen die «Bäckerkrone 2014».
- 8 Swiss Bakery Trophy Champions 2014, Bulle: Pierre-Alain Bourdenet und Jean-Claude Donche (Boulangerie des Bains, Genf)
- 9 Sitzung des Zentralvorstands
- 10 Adrian Britschgi, Menzingen (ZG), wurde «Lehrmeister des Jahres 2014».
- 11 Internationaler Berufswettkampf der Bäckerjugend 2014 in Brüssel: Natascha Collenberg (l.) und Andrea Liechi (r.) – Natascha gewann den Sonderpreis fürs beste Schaustück.
- 12 Junioren-WM der Konditoren 2014 in Taiwan: Silber für Vanessa Schnyder!



7



8



9



10



11



12

Jahresrechnung

Ertrag	Rechnung 2013	Rechnung 2014
Verbandsorgane		
Mitgliederbeiträge	974'977	919'067
Sekretariat+Verbandsorgane	181'713	194'290
Werbung	26'610	156'015
Übersetzungsdienst	126'360	119'655
Finanzerfolg	299'563	374'902
Ertrag Verbandsorgane	1'609'222	1'763'930
Ertrag Panissimo	1'041'224	951'610
Ertrag Promotion	580'486	579'599
Ertrag Dienstleistungen	1'916'351	853'233
Ertrag Liegenschaften	358'773	469'398
a.o. Erfolg/Steuern	-127'643	-47'659
Total Erfolg	5'378'413	4'570'111

Aufwand		
Verbandsorgane		
Verbandsorgane (GL, ZV, Kongress, Romandie/Tessin)	583'549	496'451
Personalaufwand (2013 SBKV und SKCV zusammen)	713'200	684'275
Betriebsaufwand (inkl. Rechtsdienst/GAV)	448'021	334'686
Nachwuchsförderung	1'005	0
Werbung (inkl. Nachwuchskampagne)	542'469	395'620
Wettkämpfe	112'704	266'074
Übersetzungsdienst	145'318	142'135
Aufwand Verbandsorgane	2'546'266	2'319'241
Aufwand Panissimo	1'025'257	982'469
Aufwand Promotion	642'727	654'038
Aufwand Dienstleistungen	1'476'731	652'003
Aufwand Liegenschaften	131'292	153'405
Total Aufwand	5'822'273	4'761'156
Resultat	-443'860	-191'045

Bilanz

Aktiven		
Umlaufvermögen	5'446'502	4'344'983
Anlagevermögen	4'516'107	6'971'539
Total Aktiven	9'962'609	11'316'522

Passiven		
Fremdkapital kurzfristig	1'439'363	1'680'098
Fremdkapital langfristig	3'043'745	4'347'967
Total Eigenkapital	5'479'502	5'288'456
Total Passiven	9'962'609	11'316'522

Ein Vergleich ist nur bedingt möglich, da in den ungeraden Jahren die FBK sowie ein zweitägiger Kongress stattfinden.

«panissimo», die wöchentlich erscheinende offizielle Publikation des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands, durfte erneut eine Vielzahl hochkarätiger Branchenereignisse begleiten und über zahlreiche gelungene Aktivitäten tüchtiger Berufsleute berichten. Spezielle Höhepunkte waren die erstmals durchgeführten gemeinsamen Berufsmeisterschaften SwissSkills, an denen sich die Fachrichtungen Bäckerei-Konditorei und Konditorei-Confiserie sowie der Detailhandel optimal präsentieren konnten, und die Swiss Bakery Trophy, wo 1300 handwerkliche Spezialitäten taxiert wurden.

Qualitätszertifikat

«panissimo» enthält wöchentlich eine Vielfalt aktueller branchenspezifischer und wirtschaftspolitischer Beiträge, wichtige Informationen zu Aktivitäten und Dienstleistungen des Berufsverbands, Berichte über Trends, Marktentwicklungen und Neuheiten der Branche sowie Präsentationen von innovativen Unternehmen. Der Zeitung wurde vom Verband Schweizer Presse erneut als einziger Publikation der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche das Gütesiegel «Q-Publikation 2015» verliehen.

1160 Seiten Umfang

Der Gesamtumfang der 47 Ausgaben der Wochenzeitung betrug 1160 Seiten (Vorjahr 1192). Das Inseratevolumen konnte trotz leichtem Rückgang bei den Stelleninseraten praktisch stabil gehalten werden, wofür unseren treuen Inserenten und Partnern ein grosser Dank gebührt. Sie bekunden damit ihre Verbundenheit zum Verband und zur Branche.

Die WEMF-beglaubigte Auflage beläuft sich auf 5613 Exemplare. Gemäss einer früheren Befragung wird jede Zeitung durchschnittlich von 3,6 Personen gelesen. Damit behauptet «panissimo» seine Stellung als führende Schweizer Wochenzeitung für die Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche.

Sonderthemen

In regelmässigen Abständen publiziert «panissimo» Sondernummern zu Fachthemen, Ausstellungen und wichtigen Verbandsanlässen. 2014 waren dies: Lebensmittelhygiene/Reinigung, Ladenausstattungen und Verkauf, Schokolade und Kaffee, Produktionseinrichtungen, Schweizer Berufsmeisterschaften, Swiss Bakery Trophy, die Ausstellungen Europain und südback sowie der SBC-Kongress. Speziell für die Lernenden, welche im ersten Lehrjahr die Branchenzeitung gratis bekommen, enthält «panissimo» monatlich die Jugenddoppelseite «backslash» mit einem attraktiven Leitartikel und Aussagen von Lernenden zu einer aktuellen Frage.

Plattform OnlineJobs

Regel Nachfrage erfreuen sich weiterhin die Internetplattformen auf www.swissbaker.ch und www.onlinejobs.ch für Stelleninserate und Stellengesuche in Kombination mit «panissimo». Sie beinhalten den mit Abstand grössten Schweizer Stellenmarkt für Bäcker, Konditoren und Confiseure.

Markus Tscherrig, Chefredaktor

Stiftung Brotkultur Schweiz

Die Stiftung Brotkultur Schweiz befasst sich als selbstständige Institution des SBC mit der allgemeinen Gebäckkunde, der Förderung der Gebäckforschung, Massnahmen zur Erhaltung des bestehenden Brauchtums und der Herausgabe von Werken über die Gebäckkunde. Eine wichtige Aufgabe ist die enge Zusammenarbeit mit den schweizerischen Brotmuseen.

Jahressitzung in der Festung Naters

Die Jahressitzung 2014 wurde erstmals unter der Leitung des neuen Präsidenten Werner Bellwald in der Festung Naters (VS) durchgeführt, verbunden mit dem Besuch des sehenswerten Museums der päpstlichen Schweizergarde. Neu nimmt Klaus Schwegler, der als Hobby einen fahrbaren Holzbackofen betreibt und als langjähriger Aussendienstmitarbeiter einer Mühle über ein grosses Beziehungsnetz verfügt, im Stiftungsrat Einsitz.

Aktivitäten auf dem Ballenberg

Im Freilichtmuseum Ballenberg wird auf die Saison 2015 hin in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Brotinformation ein Themenweg «Vom Korn zum Brot» realisiert. Damit sollen der Brotherstellung, dem Getreidebau und der Getreideverarbeitung zu mehr Beachtung und Sichtbarkeit verholfen werden. Alle Arbeitsschritte und involvierten Berufe werden ersichtlich sein und die enorme Vielfalt der Schweizer Brotlandschaft gezeigt werden. Zentrale Station ist die bestehende Backstube, in der das gewerbliche Brotbacken gezeigt wird.

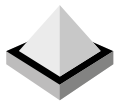
Über die Ostertage führte die Stiftung Brotkultur Schweiz mit Unterstützung der Luzerner Zunft zu Pfistern auf dem Ballenberg die Aktion «Herstellen von Teighasen mit Kindern» durch. Unter kundiger Anleitung durften die jungen Besucher ihren eigenen Zopfhasen formen, der im Holzofen des Backhauses von Heitenried gebacken wurde. Der Andrang war gewaltig und die Begeisterung bei den Kindern und ihren Eltern riesig. Die Fachleute betrieben beste Werbung für das Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbe und erteilten auf alle fachlichen Fragen der interessierten Besucher bereitwillig Auskunft. Für eine nachhaltige Wirkung sorgten auch die verteilten Nachwuchsbroschüren «Forme deine Zukunft».

Bäckereimuseum Benken

Grosser Beliebtheit, insbesondere bei Gesellschaften und Vereinen, erfreut sich das von Paul Wick geführte St. Gallisch-Schweizerische Bäckereimuseum in Benken SG (www.baekereimuseum.ch), wo die Bäckereimaschinen und Gerätschaften der Stiftung Brotkultur Schweiz eingelagert sind.

Ein Beitrag wurde im Berichtsjahr an die Wiedererrichtung eines Holzbackofens in der renovierten Backstube im «Bielhüüs» in Ausserberg (VS) geleistet, wo eine Backgruppe unter Beizug von Bäckerei-Fachleuten periodisch Roggenbrot wie anno dazumal backen wird.

Markus Tscherrig



Ausgleichskasse PANVICA

Der Trend der Geschäftszusammenschlüsse und damit die Mitgliederabnahme hält an. Hingegen ist ein leichter Zuwachs der versicherten Mitarbeitenden zu verzeichnen. Dennoch stiegen die Beitrags- und Verwaltungskostenausstände nochmals an. Wirtschaftliche Veränderungen und Gesetzesbestimmungen sowie der Wunsch nach mehr Transparenz bewogen Kassenvorstand und Geschäftsleitung, Krankentaggeldprämien und Verbandsbeiträge ab 2015 separat zu fakturieren. Die Umsetzung war eine Herausforderung für die Informatiker und betroffenen Teams, welche mit viel Engagement unendlich viele Tests durchführten. Das Ergebnis zeigte sich in einer reibungslosen ersten Fakturierung. Die Umstellung wurde von unseren Mitgliedern positiv aufgenommen.

Familienausgleichskassen

Seit 2011 ist das Familienzulagen-Register in Kraft, das Doppelbezüge verhindern soll. Nach anfänglichen «Kinderkrankheiten» funktioniert es nun einwandfrei. Die Abklärungen von Doppelbezügen reduzierten sich 2014 auf wenige Fälle. Unerfreulich ist die starke Zunahme rückwirkender Anmeldungen für Familienzulagen, die zeitaufwändig sind und zu unnötigem Verwaltungsaufwand führen.

Erwerbersersatzverordnung EO/Mutterschaftsentschädigung MSE

Die EO-Fälle nahmen leicht zu; die Anzahl Mutterschaftsanmeldungen stieg sprunghaft um 20%.

Pensionskassen

Das Anlagejahr 2014 wurde beeinflusst von der Krise in der Ukraine und den Konflikten im arabischen Raum. Die zunehmende Uneinheitlichkeit bzw. auseinandergehende Geldpolitik der amerikanischen Zentralbank zu anderen wichtigen Zentralbanken löste an den Finanzmärkten Nervosität aus, führte aber zu deutlichem Kursanstieg der Aktien. Nicht performen konnten die Rohstoffe, allen voran das Erdöl, dessen Preis Ende Jahr auf das Niveau von 2008 sank. Die Immobilienpreise in der Schweiz stiegen entgegen aller Prognosen nochmals an. Belastend wirken sich die anhaltend tiefen Zinsen der festverzinslichen Anlagen aus.

Unfallversicherung/Krankentaggeldversicherung/Case Management

Seit 2014 wird das Case Management erfolgreich umgesetzt. Der Case Manager unterstützt mit geeigneten Massnahmen die rasche Wiedereingliederung des Mitarbeitenden ins Arbeitsleben. Dies soll die Langzeitarbeitsunfähigkeit reduzieren oder verhindern und damit die Versicherungsleistungen senken. Leider nahmen die Krankentaggeldleistungen trotz diesen Bemühungen gegenüber 2013 zu. Die wirtschaftlich schwierige Situation trägt zur Erhöhung bei. Auch bei den Unfallleistungen ist – vor allem bei den Betriebsunfällen – eine Zunahme zu verzeichnen. Mit geeigneten Sicherheitsmassnahmen in den Betrieben könnte die Zahl der Unfälle minimiert werden.

Franziska Schertenleib, Direktorin

Richemont

Im dynamischen und anspruchsvollen 2014 standen die Unterstützung der Branche sowie Stärkung und Aufrechterhaltung unseres traditionellen Handwerks stets im Mittelpunkt. Der Zusammenhalt und die Rückendeckung der Branche uns gegenüber stärken uns und stimmen uns zuversichtlich.

Messen & Events: Mit der Richemont-Tagung gelang der Start ausgezeichnet. Im April nahmen wir erstmals an der Fachmesse Modern Bakery in Moskau teil, wo wir unser erstes russisches Buch «Brot» anpriesen und Fachdemonstrationen hielten. Im Oktober stand die Südbäckerei auf dem Plan.

Aus- und Weiterbildung: Verschiedene Lehrmittel Grundbildung Produktion und Verkauf wurden um eine digitale Ausgabe erweitert. Neben der integrierten Lernkontrolle verfügen sie über zahlreiche Mehrwerte.

Beratungen & Checks: In der Produktion erfreuen sich die individuellen Fachberatungen und Prozess-Checks steigender Nachfrage und Beliebtheit. Erfreulicherweise fand sich eine Lösung im Detailhandel: Marietta Nüssli wird neu von Elisabeth Ghio (Leiterin dieser Fachabteilung) unterstützt.

Internationale Aktivitäten: Bereits zum zweiten Mal konnte ein mehrtägiger Fachkurs mit russischen Teilnehmern durchgeführt werden. Für den Ausbau des russischen Fachbuchangebots wurde ein neuer Partner verpflichtet. Auch mit einer dänischen Mülleterie wurde eine Zusammenarbeit vereinbart. Damit sind die Weichen für künftige Aktivitäten im skandinavischen Raum gestellt.

Reto Fries, Direktor Richemont Fachschule

2014 schloss mit einem Umsatzwachstum von rund 2,5%. Das erste Tertial startete etwa gleich wie 2013. Im Juni erfolgte ein Umsatzeinbruch, der im Juli/August aber durch eine enorme Steigerung wettgemacht werden konnte. In den letzten beiden Monaten durften wir grosse Bankette und Events durchführen. Das Hotel steigerte den Umsatz um 3%; die Auslastung stieg um 9%.

Jonas Seifert, Leiter Gastronomie

Meine Einarbeitungsphase im Schulsekretariat war spannend und lehrreich. Am 1. August übernahm ich die Leitung der Administration und des Personals. Seit Herbst arbeiten wir an der Optimierung und Vereinfachung der Administrationsprozesse, um unseren Kunden eine noch bessere, bedarfsgerechtere Dienstleistung anzubieten und die betriebsinterne Effizienz zu steigern.

Yvonne Engelberger, Leiterin Administration

2014 stand ganz im Zeichen des ersten Qualifikationsverfahrens der dreijährigen beruflichen Grundbildung Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in. Dank der grossen Arbeit aller Chefexperten/innen und der Unterstützung von Berufsbildnern/innen, Fachlehrern und Experten/innen lief das QV sehr gut ab. Es bedarf aber auch 2015 noch vieler Arbeit und Aufmerksamkeit aller Verantwortlichen, damit die gemachten Erfahrungen zu einer Weiterentwicklung unseres tollen Berufs beitragen.

Kurse- und Lehrgänge: Auch 2014 durften wir wiederum viele Berufsleute aus dem In- und Ausland begrüßen. Neben den Seminaren wurden der Sektionskurs Produktion Bäckerei-Konditorei sowie die Jahresthemenkurse Verkauf und Confiturerie erfreulich gut besucht.

Höhere Bildung: Erfolgreichen Absolventen/Absolventinnen der Berufsprüfung Produktion und Verkauf sowie der höheren Fachprüfung durften wir zu ihren Fachausweisen und Diplomen gratulieren.
Markus Zimmerli, Leiter Bildung und Stellvertretender Direktor

Ende 2014 ging das neue Fachbuch «Das ideale Produkt – Bäckerei» in Druck. Dieses Werk ist der erste Band einer Serie. «Konditorei» und «Confiserie» folgen in den nächsten Jahren. Seit Mai steht das Fachblatt als ePaper zur Verfügung. Mehr als 2200 Personen nutzen dieses regelmässig.
Bernhard Boesch, Leiter Verlag und Stellvertretender Direktor

Das Kursangebot wurde weiter ausgebaut. Das Interesse an praxisbezogenen Seminaren ist gross. Die Nachfrage nach individuellen Schulungen und Praktika im Richemont ist klar steigend, ebenfalls die Nachfrage nach internationalen Gruppenseminaren. Unser Fachwissen ist im Ausland sehr gefragt und wir waren unter anderem in Deutschland, Österreich oder Belgien im Einsatz.
Marcel Ammon, Leiter Bäckerei

2014 bauten wir im Bereich Confiserie das Kursprogramm mit Erfolg weiter aus. Der bereits zum dritten Mal durchgeführte Confiserie-Sektionskurs war sehr gut besucht. Ein besonderer Höhepunkt waren sicherlich die Berufsmeisterschaften SwissSkills in Bern. Hier konnten wir unser Handwerk präsentieren und viele junge Menschen für den Beruf Konditor-Confiseur begeistern.
Thomas Schwarzenberger, Leiter Konditorei

Der bedeutendste Meilenstein war die Akkreditierung des Labors nach ISO/EN17025. Seit August verfügen wir über ein geprüftes Qualitätsmanagementsystem. In der Versuchsbäckerei wurden diverse Produktprüfungen durchgeführt. RQM-Rezertifizierungen, Backversuche, Vergleichstests und Rezepturenentwicklungen waren gefragt. Im Rahmen der Erntequalitätserhebung war Richemont auch dieses Jahr für die Labor- und Backversuche verantwortlich.
Andreas Dossenbach, Leiter Labor und Qualitätsmanagement

Ich darf bereits auf eine zweijährige fachtechnische Beratertätigkeit in in- und ausländischen Betrieben zurückblicken – Tendenz steigend. Es fasziniert mich, Beratungen vor Ort durchzuführen, Fachwissen weiterzugeben und die Qualität der Produkte, aber auch der Prozesse, zu verbessern.
Werner Hürlimann, Leiter Fachtechnische Beratungen

79 Kursbesuche mehr als im Vorjahr – eine Steigerung um fast 12%! Des Weiteren nahmen 57 Personen an den QVs sowie insgesamt 100 Schülerinnen an Basis- und Fachmodulen teil. Erfreulich ist, dass sich die Anzahl Lernende Produktion im Vergleich zum Vorjahr um 52 erhöhte.
Christian Jaques, Leiter Richemont Romandie



Geschäftsgang

Wie im Vorjahr konnte der Umsatz auch 2013/14 leicht gesteigert werden. Zum positiven Geschäftsgang trugen alle Hauptniederlassungen bei. Jene in Basel wurde im Januar 2014 geschlossen, da es seit der Eröffnung nicht gelungen ist, einen Kundenstamm aufzubauen, der sie hätte selbsttragend werden lassen.

Der Verkauf der Liegenschaft an der Wylerfeldstrasse in Bern führte zu einer hohen Liquidität. An einer ausserordentlichen Generalversammlung wurde beschlossen, diese in Form einer Aktienkapitalherabsetzung an die Aktionäre auszuschütten.

Das gesamte Geschäftsjahr 2013/14 stand noch unter der Leitung und Verantwortung von Direktor Martin Müller, der seinen designierten Nachfolger schrittweise in die Geschäfte einführte. Die offizielle Schlüsselübergabe fand am 28. November 2014 statt. Am 1. Dezember 2014 startete die SBC Treuhand AG mit dem neuen Direktor Bernhard Zihlmann in eine neue Ära.

Jahresrechnung

Der Gesamtumsatz liegt im Berichtsjahr bei CHF 3447454 (Vorjahr CHF 3438245). Der Personalaufwand als wichtigste Kennzahl in der Treuhandbranche konnte leicht gesenkt werden und beträgt gute 69% vom Umsatz (Vorjahr 72%). Der Unternehmensgewinn wird durch den Buchgewinn aus dem Verkauf der Liegenschaft stark beeinflusst und ist nicht vergleichbar mit anderen Jahren. Auf Betriebsebene liegt das Ergebnis mit CHF 5427 leicht unter dem Vorjahr von CHF 17083, dies unter anderem infolge eines höheren Werbeaufwands, der sich längerfristig jedoch weiter positiv auf dem Umsatz auswirken dürfte. Aus dem Jahresergebnis von CHF 248950 (Vorjahr CHF 46570) sollen wie im Vorjahr 8% Dividende ausgeschüttet werden. Die Bilanzsumme per 30. September 2014 beträgt CHF 2324575. Allfällige Risiken sind durch entsprechende Rückstellungen in ausreichendem Mass abgedeckt. Die Bilanz zeigt ein gesundes Bild.

Werbemassnahmen

Der neue Werbeprospekt kam Anfang 2014 im A4-Format auf den Markt. Die professionellen Texte, die das Dienstleistungsangebot der Treuhandstelle umfassend präsentieren, werden durch Bilder von Kunden und Mitarbeitenden ergänzt. Im Laufe des Jahres wurde noch eine gekürzte Version gedruckt, die etwas handlicher ist.

In enger Zusammenarbeit mit den anderen Institutionsleitern wurde unter dem Jahr intensiv an der neuen Broschüre «Betriebslebenszyklus Bäckerei-Konditorei-Confiserie» gearbeitet, die den SBC-Mitgliedern mit dem Jahresendversand der PANVICA per Ende 2014 zugestellt wurde. Die Broschüre umfasst die Dienstleistungsangebote aller Verbandsinstitutionen und soll den Mitgliedern ein Wegweiser sein, an wen sie sich in welcher Lebenssituation mit ihrem Betrieb wenden können.

Aus der neuen Betriebsstatistik, die weiterhin die Grundlage für den jährlichen Branchenspiegel für das Bäcker-Konditorei-Confiserie-Gewerbe bildet, kann neu auch ein betriebspezifisches Reporting ausgedruckt werden. Dieses gibt Aufschluss über Betriebs- und Finanzkennzahlen, die sich auch

direkt im Branchenvergleich darstellen lassen. Jeder Kunde der SBC Treuhand AG bekommt auf Wunsch zusammen mit seinem Jahresabschluss ein solches Reporting. Es kann auch als Hilfsmittel bei Finanzierungsfragen eingesetzt und an Banken abgegeben werden.

Die Referententätigkeit war für die SBC Treuhand AG immer ein wichtiges und wertvolles Werbemittel. Daher ist es besonders erfreulich, dass der neue Direktor Bernhard Zihlmann an der Fachschule Richemont sowie an der Jungunternehmertagung der Proback als gefragter Redner einen festen Platz gefunden hat. Auch an den Zentralvorstandssitzungen ist die SBC Treuhand AG jeweils mit einem Direktor aus Bern, St. Gallen oder Pully vertreten und nützt diese Plattform, aktuelle Informationen in Form eines Kurzvortrags an die Berufsleute zu bringen.

Verwaltungsrat

Im Berichtsjahr gab es keine personellen Veränderungen im neunköpfigen Verwaltungsrat. Dieser setzt sich wie folgt zusammen: je ein Vertreter der SBC-Mitglieder aus der Ost- und Westschweiz sowie dem Mittelland (Adrian Studer, François Wolfisberg und Fritz Nyffenegger), dem SBC-Direktor sowie einem Mitglied der SBC-Geschäftsleitung, das jeweils auch als Präsident amtiert (Beat Kläy und Kaspar Sutter), den Niederlassungsleitern aus Bern, St. Gallen und Pully (Martin Müller, Alain Cheseaux und Valérie Morel) sowie dem Gesamtleiter der Gastroconsult AG (Jakob Huber), der neben dem Verband einen Anteil am Aktienkapital von 50% hält.

Der neue Gesamtleiter der SBC Treuhand AG hatte zwar im Berichtsjahr noch kein Stimmrecht im Verwaltungsrat, wohnte jedoch allen vier Sitzungen bei, um laufend in die anstehenden Geschäfte eingeführt zu werden. Zudem leitete er bereits zum zweiten Mal die jährliche Strategiesitzung, an der der Verwaltungsrat Themen wie Vision und Leitsätze, Marktumfeld mit seinen politischen Rahmenbedingungen, Situation der Mitbewerber, Kundenakquisition und Dienstleistungsangebot analysiert und neue Inputs für die zukünftige Ausrichtung gibt. Neu wird auch Liegenschaftsverwaltung angeboten, und auf die strategische Finanzierung der Betriebe will der neue Gesamtleiter mehr Gewicht legen.

Personal

Die SBC Treuhand AG kann auf langjährige und kompetente Mitarbeitende zählen. Sie werden an internen und externen Schulungen laufend weitergebildet, um den sich ständig verändernden Anforderungen gewachsen zu sein. Im Berichtsjahr war speziell das neue Rechnungslegungsrecht ein wichtiges Thema, das ab 1. Januar 2015 umgesetzt wird.

Folgende Firmenjubiläen konnten 2014 gefeiert werden: Nadja Pulfer ist seit 25 und Patricia Zwahlen seit 30 Jahren am Sitz in Bern tätig. In Pully gehören Mathieu Roggen seit 15 und Biljana Subotic seit 10 Jahren zum Personal.

In der Niederlassung Bern wurde per 1. Januar 2014 Patricia Zwahlen zur Handlungsbevollmächtigten befördert. Urs Schüpbach wurde per 1. Februar 2014 zum Vizedirektor ernannt.

Martin Müller, Direktor

Geschäftsgang

Der Geschäftsgang 2014 war grundsätzlich sehr verhalten. Zwei wichtige Projekte wurden per Herbst fertiggestellt: der Umbau der Bäckerei mit Tearoom Wirth, Niederwil AG, und die Fassadensanierung der Verbandsimmobilie Schlossstrasse. Mit der Planung für die Bäckerei Ingold, Lüterkofen, und der Bäckerei Keller, Pfäfers, starteten wir zwei Projekte, die 2015 in die Umsetzung gehen. Für einige Bäckereien, wie Hächler, Seengen, Hauger, Altdorf UR, Bucher, Emmenbrücke, und Hautle, Altstätten SG, durften wir Studien und Vorprojekte erstellen, die entweder noch nicht oder nicht mit B&B umgesetzt werden. Zudem bearbeiteten wir eine Vielzahl verschiedenste Anfragen zu Abklärungen und Fragestellungen unserer Kunden.

Im Bauprojektmanagement ist die Lage ausserordentlich positiv. Die enge Zusammenarbeit mit der Emch + Berger AG Gesamtplanung Hochbau vertiefte sich weiter. Es laufen Gespräche, für E+B auch Zeichnerarbeiten zu übernehmen.

B&B intern

2014 wurden Daniel Hug und Harry Gfeller pensioniert. Wir können aber auch die Neueinstellung von Marco Rabiolo, Wirtschaftsjurist, zuständig für Marketing und Kommunikation, vermelden. Ferner steht Daniel Hug weiter als freier Mitarbeiter zur Verfügung. Um allfällige Überkapazitäten zu bewältigen, beschloss B&B die Zusammenarbeit als freie Mitarbeiter mit Sebastian Wappler, CAD-Spezialist für 3D-Animationen und Raderings, sowie mit Stefan Lobsiger, Architekt und Bauführer. Um der Marktsituation gerecht zu werden und künftig auch 3D-Darstellungen anbieten zu können, beschaffte B&B ein modernes CAD.

Verwaltungsrat

Es wurden drei ordentliche Verwaltungsratssitzungen und die Generalversammlung abgehalten. Robert Sandrowski setzte als neuer Geschäftsführer die neue Strategie ab Mitte 2014 zusammen mit dem Verwaltungsrat um. Fritz Strassmann schied per 31. Dezember 2014 als Verwaltungsratspräsident aus dem Verwaltungsrat. Für sein positives Mitwirken danken wir an dieser Stelle und wünschen ihm für die wohlverdiente Zeit als Pensionär alles Gute. Das Verwaltungsratsmandat wird ab 1. Januar 2015 von Robert Sandrowski übernommen; Beat Kläy und André Müller verbleiben im Verwaltungsrat.

Auftragslage

Bezüglich Akquisition sind noch einigen Offerten im Gespräch, die eine optimistische Projektsituation für 2015 erhoffen lassen – darunter auch grosse Projekte, die eine entsprechende Auslastung bringen würden.

Robert Sandrowski, Geschäftsführer

**Wahlbehörde: Kongress,
Amtszeit: 12 Jahre, Amtsperiode: 4 Jahre, Wahljahr: 2016**



Sutter Kaspar, Präsident

Fehrenstrasse 4
4226 Breitenbach
Telefon 061 781 10 52
Fax 061 781 10 71
k.sutter@sutterbeck.ch
Mitglied seit 2004



Ghilardi Bruno

Birmensdorferstrasse 137
8902 Urdorf
Telefon 044 734 10 35
Fax 044 734 11 13
ghilard@sunrise.ch
Mitglied seit 2006



Galli Peter, Vizepräsident

Scheidgasse 2
3612 Steffisburg
Telefon 033 439 30 39
Fax 033 437 30 64
info@gallibeck.ch
Mitglied seit 2004



Hotz Silvan

Schutzengelstrasse 18
6340 Baar
Telefon 041 760 31 31
Fax 041 761 31 31
s.hotz@zugerbeck.ch
Mitglied seit 2012



Ackermann Jean-Louis

Route de Lausanne 27
1422 Grandson
Telefon 024 445 16 40
Fax 024 445 55 48
contact@boulangerieackermann.ch
Mitglied seit 2007



Muralt Irene

Bernstrasse 104
3072 Ostermundigen
Telefon 031 931 11 68
Fax 031 92 41 68
i.muralt@swissbaker.ch
Mitglied seit 2004



Berwert Marco

Schwanderstrasse 22
6063 Stalden (Sarnen)
Telefon 041 660 29 28
Fax 041 660 28 28
marco.berwert@swissbaker.ch
Mitglied seit 2007



Romang Stefan

Promenade 76
3780 Gstaad
Telefon 033 744 15 44
Fax 033 744 94 44
charlys-gstaad@bluewin.ch
Mitglied seit 2013

Angestellte Verband/Entwicklung Mitglieder

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

	2012	2013	2014
Direktion/Geschäftsstelle/panissimo/Promotion	13.5	13.5	12.0
Treuhandstellen	17.6	17.2	15.2
Betriebsberatung und Bauplanung AG	3.8	4.0	2.9
Ausgleichskasse PANVICA	41.3	43.7	42.8
Stiftung Richemont Fachschule	61.4	62.3	60.3
Total	137.6	140.7	133.2

Entwicklung Mitgliederzahlen SBC (bis 2012 SBKV und SKCV zusammengezählt)

Jahr	Mitglieder gesamt	mit Geschäft	ohne Geschäft
2007	3498	2297	1201
2008	3400	2233	1167
2009	3229	2151	1078
2010	3155	2095	1060
2011	3035	2018	1017
2012	2874	1915	959
2013	2626	1746	880
2014	2483	1688	795
2015	2418	1631	787

Mitgliederbestand und Delegiertenzahl der Kantonalverbände (Stand 1. Januar 2015)

Kantonalverbände	Mitglieder mit Geschäft	Mitglieder ohne Geschäft	Total	Kongress- delegierte
Aargau	95	60	155	5
Appenzell Ausserrhoden	21	9	30	2
Appenzell Innerrhoden	11	2	13	2
Basel Stadt und Baselland	63	44	107	4
Bern	263	202	465	12
Freiburg	86	35	121	5
Genf	55	3	58	4
Glarus	21	4	25	2
Graubünden	71	19	90	4
Jura	41	12	53	3
Luzern	99	37	136	5
Neuenburg	38	22	60	3
Ob- und Nidwalden	17	13	30	2
Solothurn	50	21	71	4
Schaffhausen	11	4	15	2
Schwyz	34	13	47	3
St. Gallen	125	61	186	7
Tessin	67	33	100	4
Thurgau	49	21	70	3
Uri	10	8	18	2
Waadt	181	50	231	9
Wallis	72	14	86	4
Zug	15	11	26	2
Zürich	126	89	215	7
Liechtenstein (im OBKV)	10	–	10	2
Total	1631	787	2418	102

Verbandsinstitutionen



Direktion und Geschäftsstelle, Direktor: Beat Kläy
Bäckerhaus, Seilerstrasse 9, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 388 14 14, Fax 031 388 14 24, info@swissbaker.ch
Rechtsdienst: Adresse/Telefon/Fax/E-Mail wie Geschäftsstelle



«panissimo», Chefredaktor: Markus Tscherrig
Redaktion: Seilerstrasse 9, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 388 14 14, Fax 031 388 14 25, panissimo@swissbaker.ch
Rédacteur romand: Johann Ruppen
Redattore: Nereo Cambrosio, 6900 Massagno
Telefon 091 967 26 38, Fax 091 967 26 16, ncambrosio@hotmail.com

Promotion, Leiter: Beat Kläy
Marketing, Werbung, promo-shop
Adresse/Telefon/Fax/E-Mail wie Geschäftsstelle



Betriebsberatung & Bauplanung AG
Geschäftsleitung: Robert Sandrowski
Effingerstrasse 14, 3011 Bern
Telefon 031 336 10 00, Fax 031 336 10 10, info@bebau.ch



Ausgleichskasse PANVICA (AHV-Kasse, Pensionskassen)
Direktorin: Franziska Schertenleib
Talstrasse 7, Postfach 514, 3053 Münchenbuchsee
Telefon 031 388 14 88, Fax 031 388 14 89, info@panvica.ch



Richemont Kompetenzzentrum Bäckerei Konditorei Confiserie
Direktor: Reto Fries
Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern
Telefon 041 375 85 85, Fax 041 375 85 90, richemont@richemont.cc
Richemont Romandie: Avenue Général-Guisan 48, 1009 Pully
Telefon 021 728 46 75, Fax 021 729 48 32,
richemont-romandie@richemont.cc



SBC Treuhand AG, Direktor: Bernhard Zihlmann
Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Telefon 031 340 66 44, Fax 031 340 65 55, bern@sbc-treuhand.ch

KMU Treuhand und Revisions AG, Direktor: Bernhard Zihlmann
Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Telefon 031 340 66 44, Fax 031 340 66 55, bern@sbc-treuhand.ch

Impressum

Herausgeber
Schweizerischer
Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC
www.swissbaker.ch www.swissconfiseure.ch

Konzept und Realisation
Werbewerkstatt GmbH, Bern
www.werbewerkstatt.ch

Fotos auf Titelseite
Genusskalender 2015

Fotos auf Inhaltsseiten
SBC

April 2015





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

Seilerstrasse 9 | 3001 Bern
info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

Tel. 031 388 14 14
Fax 031 388 14 24
www.swissconfiseure.ch