



JAHRESBERICHT 2015

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC)



Editorial Präsident	4
Editorial Direktor	5
Allgemeines Verbandsgeschehen	6
Kommunikation	12
Rückblick in Bildern	14
Jahresrechnung	18
panissimo	19
Brotkultur Schweiz	20
PANVICA	21
Richemont Kompetenzzentrum	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

2015 war ein prägendes Jahr: Da war die Aufhebung des Mindestkurses für den Franken zu Jahresbeginn und die damit verbundene Rezessionsangst, die bis heute anhält. Oder der fürchterliche Krieg in Syrien und als Konsequenz die erschütternde Flüchtlingswelle und das hilflose, unkoordinierte (Nicht)Handeln Europa. Dazu die aufwühlenden Terroranschläge in Paris und den arabischen und nordafrikanischen Ländern. National schlugen die Wellen weniger hoch. Ich zähle zwei prägende Ereignisse aus der jüngsten Vergangenheit auf: Die National- und Ständeratswahlen und unser neu zusammengesetzter Bundesrat. In Erinnerung bleiben werden uns ebenfalls der heisse Sommer sowie der herrliche Bilderbuchherbst.

Wirtschaftlich fiel 2015 für viele Betriebe wohl sehr unterschiedlich aus. Der Einkaufstourismus legte nochmals kräftig zu, die Importe von Brot- und Backwaren stiegen ebenfalls weiter. Die gewerblichen Bäckereien-Konditoreien-Confiseries sahen sich zudem 2014/2015 mit steigenden Rohstoffpreisen und Personalkosten konfrontiert. Wir gehen deshalb davon aus, dass die Preise in den gewerblichen Bäckereien-Konditoreien-Confiseries für Brot und Backwaren sowie Schokoladeartikel und Kaffee per 1. Januar 2015 gestiegen sind. Bis heute stellen wir keine sinkenden Preise fest, weder bei den Rohstoffen noch bei den Personalkosten. Die Mindestlöhne wurden im Branchen-Gesamtarbeitsvertrag erhöht. Zudem erhalten alle Mitarbeitenden per 1. Januar 2016 5 Wochen Ferien zugesprochen, was eine weitere Kostensteigerung für die Betriebe mit sich bringt.

Unsere Betriebe sind auf korrekt kalkulierte Preise angewiesen. Schlussendlich legt sie jeder Unternehmer selber fest. Er kann damit seiner spezifischen Situation Rechnung tragen. Im Gegensatz zu den Grossverteilern, die ein Gesamtsortiment anbieten und die Preise einzelner Produkte durchaus als Marketinginstrument einsetzen können, fehlt diese Möglichkeit den gewerblichen Betrieben mehrheitlich. Im Vordergrund steht beim Handwerk die Qualitätsstrategie. Den Preiskampf mit anderen Anbietern können und wollen die meisten Unternehmen nicht führen. Erfreulicherweise gelingt es uns aber nach wie vor, den Marktanteil – wenn auch mit immer weniger produzierenden Betrieben – stabil zu halten. Ich bin denn auch überzeugt, dass wir die Zukunft erfolgreich gestalten können.

Ich möchte es nicht missen, allen Verbandsmitgliedern, ihren Familien und Mitarbeitenden, meinen Kolleginnen und Kollegen in den Verbandsgremien sowie den Mitarbeitenden des Verbands und seiner Institutionen für die wertvolle Arbeit und das grosse Engagement zu danken. Nur gemeinsam sind wir in diesem in den letzten Jahren härter gewordenen Markt stark.

Kaspar Sutter, Präsident SBC

Qualität und Emotionen

Nachdem 2015 mit einem wirtschaftlichen Paukenschlag begann – gemeint ist natürlich die Aufhebung des Euro-Mindestkurses –, hofft nicht nur unsere Branche auf ein stabiles und wirtschaftsfreundliches Umfeld 2016.

Das vergangene Jahr hinterliess markante Spuren. Positiv ausgedrückt wurde das Wirtschaftswachstum gebremst, übersetzt heisst dies: Verunsicherung der Konsumenten, Erhöhung der Arbeitslosenzahlen, auch bei den Jugendlichen, und zum Teil drastische Einbrüche des Absatzes im gesamten Detailhandel. Der Einkaufstourismus setzt in erster Linie den Grenzregionen stark zu; betroffen vom günstigeren Euro sind aber auch die Importe. Die Einfuhr von Brot und Backwaren entwickelte sich in den letzten Jahren massiv nach oben. Wurden 2000 noch rund 40000 t importiert, so waren es 2014 bereits 107000 t. Es würde nicht überraschen, wenn die Zahlen für 2015 nochmals erheblich höher ausfielen. Unsere Branche musste sich bereits vor dieser Situation in einem intensiven Marktumfeld behaupten, nun kamen neue Dimensionen in Form von Preiskampf um Marktanteile hinzu.

Die Zukunft sichern

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

Sozialpartnerschaft im Fokus

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

Beat Kläy, Direktor

Allgemeines Verbandsgeschehen

Die schweizerische Volkswirtschaft und damit die Rahmenbedingungen für unsere Branche veränderten sich am 15. Januar 2015 entscheidend mit dem Beschluss der Schweizerischen Nationalbank, den Mindestkurs zum Euro nicht mehr zu stützen. Erstmals seit den sechziger und siebziger Jahren wurde wieder ein Negativzins eingeführt, um die Geldmenge entsprechend zu beeinflussen. Neu am Vorgehen der SNB war, dass auch der Leitzins negativ wurde. Es ist ausserordentlich schwierig, in der jetzigen Situation Prognosen über die Konjunktur aufzustellen. Sicher ist, dass Verunsicherung vorherrscht, was nicht ein gesunder Boden für ein vernünftiges Wirtschaftswachstum ist.

Strategie 2016 – 2020

Die Geschäftsleitung des SBC setzte sich intensiv mit den aktuellen Rahmenbedingungen auseinander und schätzte die Entwicklungen der Branche für die Zukunft ein. Daraus leitet sich die Strategie des SBC für die nächste Periode ab. Die Kernthemen sind Aus- und Weiterbildung, Rahmenbedingungen für die Branche, Dienstleistungen und Organisation des SBC sowie Sozialpartnerschaft.

FBK 2015: Kernthema nachhaltige Entwicklung

Der SBC stellte das Thema der nachhaltigen Entwicklung und der Lebensmittelabfälle an der FBK 2015 sehr intensiv dar. Nicht nur die Schweiz ist eine Überflussgesellschaft, das zeigt sich an den Abfällen. Im Durchschnitt kauft eine in der Schweiz lebende Person jährlich über 50 kg Brot und Backwaren. Das macht über 400 Millionen Kilo in der Schweiz pro Jahr. Davon werden 100 Millionen nicht dem ursprünglichen Zweck zugeführt, also fast ein Viertel! Dabei sind gerade die Konsumenten wieder Spitzenreiter, welche den grössten Teil davon nicht konsumieren respektive in den Abfall werfen. Alle Branchenteilnehmer sind gefordert, eine nachhaltige Entwicklung in den Betrieben zu fördern und die Kunden zu sensibilisieren. Das könnte den positiven Effekt nach sich ziehen, dass es wieder zu einer höheren Wertschätzung des Brots und generell der Produkte der Branche kommt. Es gilt, den Kunden gegenüber die klassischen Werte der gewerblichen Produktion wieder vermehrt zu kommunizieren: Verwendung regionaler oder lokaler Rohstoffe, Produktion mehrmals täglich frisch vor Ort, kurze Transport- und Vertriebswege, persönlicher Bedienungs- und Beratersverkauf, Schaffung von Ausbildungs- und Arbeitsplätzen.

Gesamtarbeitsvertrag und Allgemeinverbindlicherklärung

Der Bundesrat sprach per 1. November 2015 endlich die Allgemeinverbindlichkeit für den Gesamtarbeitsvertrag des Schweizerischen Bäcker-, Konditoren- und Confiseurgewerbes aus und sorgte damit für gleiche Rahmenbedingungen für alle Betriebe der Branche. Damit wird der Branchen-GAV unabhängig von einer Mitgliedschaft im SBC zwingend gültig für alle Betriebe und Mitarbeitenden gemäss Geltungsbereich. Die AVE führt dazu, dass die Weiterbildung – insbesondere die Vorbereitungskurse zur Berufs- und höheren Fachprüfung – gefördert, sprich finanziell unterstützt wird. Zu diesem Zweck wird neben dem bekannten Lohnsummenbeitrag für die Arbeitgeber gemäss gültigem Beitragsreglement SBC – Inkasso wie bisher durch die Ausgleichskasse PANVICA – neu ein Vollzugskostenbeitrag für die gemäss obiger Aufzählung unter den GAV fallenden Arbeitnehmenden erhoben. Der Vollzugskostenbeitrag ist ab 1. November 2015 pflichtig. Die Erhebung sowie das

Inkasso erfolgen via LMP Novitas Treuhand AG im Auftrag der Sozialpartner unseres GAV unter dem Namen «PK Bäcker-Confiseurs».

Aus- und Weiterbildung

Der SBC konnte im Berichtsjahr die Arbeiten zur Reform der höheren Berufsbildung abschliessen. Die Berufsprüfung wurde den aktuellen Branchenbedürfnissen angepasst und qualitativ wie quantitativ aufgewertet. Dank der AVE können nun die Vorbereitungskurse sowohl für die Berufsprüfung wie für die höhere Fachprüfung subventioniert und damit auch finanziell attraktiver gestaltet werden. Die Branche ist auf qualifizierte Fachkräfte angewiesen, umso mehr als die erfolgreich am Markt operierenden Betriebe grösser und komplexer werden.

Organisation/Finanzen

Die Arbeiten rund um die Aus- und Weiterbildung forderten in den letzten Jahren den SBC finanziell enorm. Dank verschiedener Massnahmen gelang es dem SBC trotz rückläufiger Mitgliederzahlen und damit auch rückläufiger Einnahmen aus den Mitgliederbeiträgen, die Jahresrechnung ausgeglichen zu gestalten. Die Mitgliederbeiträge werden in erster Linie für das Milizsystem eingesetzt, der operative Teil des SBC finanziert sich zu grossen Teilen mittels Erträgen aus Dienstleistungen, FBK und Liegenschaften selber.

2016 wird unter anderem geprägt sein von der Nachfolgeregelung der Geschäftsleitung. Präsident Kaspar Sutter, Vizepräsident und Bildungschef Peter Galli sowie Irene Muralt, Verantwortliche Detailhandel und Werbung, scheidet aufgrund der Amtszeitbeschränkung aus der Geschäftsleitung aus und werden ersetzt. Es ist nicht selbstverständlich, dass sich aktive Unternehmer für die Belange der Berufsorganisation engagieren, umso höher ist der Einsatz der im Milizsystem eingebundenen Personen zu werten und zu würdigen.

Beat Kläy, Direktor

Zahlreiche politische Arbeiten

Die Stimme der Branche zu intensivieren und die politischen und wirtschaftlichen Interessen aller Unternehmer mit Nachdruck zu vertreten gilt es permanent weiterzuverfolgen. Der SBC verabschiedete dazu das angepasste Leitbild Politik und Wirtschaft 2015–2017. Unser Gewerbe wird auf Bundesebene wahrgenommen und setzt sich gezielt zum Wohl der Branche ein. Am Sessionsanlass durfte der SBC gut 25 Parlamentarierinnen/Parlamentarier begrüssen. Er verdankte ihre Arbeit und führte angeregte Gespräche zu aktuellen Fragen. Die Deklarationsvorschriften und die Bestrebungen der Branche wurden im Zusammenhang mit der Umsetzung der Lebensmittelgesetzrevision sehr interessiert aufgenommen.

Bundeshaus: Wahlkampf 2015 – aber richtig!

In den letzten Jahren nahm die Präsenz von Unternehmern im Bundesparlament stetig ab, während gesetzliche Aufgaben und Auflagen für die Gewerbetriebe kontinuierlich stiegen. Bei den Wahlen auf

Allgemeines Verbandsgeschehen

allen Ebenen müssen deshalb unbedingt Persönlichkeiten gewählt werden, die ihr Wissen und ihre Erfahrung aus dem wirtschaftlichen Alltag mitbringen und gleichzeitig für eine freie Marktwirtschaft und damit für mehr Selbstbestimmung und Eigenverantwortung eintreten. Der SBC verabschiedete deshalb unter dem Motto «Wahlkampf 2015 – aber richtig», in Absprache mit den Kantonalverbänden, Wahlempfehlungen. Erfreulicherweise wurden viele uns wohlgesinnte Kandidaten wiedergewählt und einige zogen neu in den Nationalrat ein. Positiv ist auch, dass der SBC die guten Kontakte zu den Parlamentarierinnen/Parlamentariern ausbauen und pflegen konnte.

Mehrwertsteuer ohne Einheitssatz – «2,5% für unser täglich Brot»

Nahrungsmittel, die im Rahmen von gastgewerblichen Leistungen abgegeben werden, sind dem Mehrwertsteuer-Normalsatz unterstellt. Sind sie zum Mitnehmen oder zur Auslieferung bestimmt, findet der reduzierte Steuersatz Anwendung, sofern geeignete organisatorische Massnahmen zur Abgrenzung dieser Leistung von den gastgewerblichen Leistungen getroffen wurden. Diese Präzisierung wurde im Nationalrat in der Herbstsession 2015 gefällt. Unabhängig davon wird sich der SBC weiterhin für eine Mehrwertsteuer ohne Einheitssatz aussprechen.

Ladenöffnungszeiten

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 ökologischen Aspekten Rechnung. Detailhandelsunternehmen sollen neu das Recht haben, 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. Der Ständerat lehnte einen nationalen Mindeststandard für Ladenöffnungszeiten ab. Er gewichtet die Gesetzgebungskompetenz der Kantone höher als die Teilliberalisierung im Detailhandel. Im Nationalrat dürfte die Vorlage angesichts der deutlicheren Zustimmung zur ursprünglichen Motion grössere Chancen haben. Definitiv erledigt wäre sie erst, wenn der Ständerat im zweiten Durchgang seinen Entscheid bestätigt.

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 antwortete in der Vernehmlassung 2015 umfassend darauf und verschaffte sich Gehör. Die geplante Einführung einer Bundesfinanzierung für Absolvierende vorbereitender Kurse auf eidgenössische Prüfungen wurde in der Vernehmlassung grossmehrheitlich begrüsst. Die Teilrevision des Gesetzes und die Kredite werden dem Parlament 2016 mit der BFI-Botschaft 2017 – 2020 unterbreitet.

Verordnungspaket zum neuen Lebensmittelgesetz ist ein Bürokratiemonster

Der SBC nahm als Folge der letztjährigen Zustimmung des Parlaments zum neuen Lebensmittelgesetz zu den äusserst umfangreichen Ausführungsbestimmungen detailliert Stellung. Grundsätzlich

müssten diese angesichts der auf die Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche zukommenden Regulierungsflut an den Absender zurückgewiesen werden. Die Anhörungsunterlagen setzen den Gesetzauftrag nicht korrekt um, sondern enthalten zusätzliche Elemente des «Swiss Finish» und erhöhen die Regulierungsdichte zum Teil massiv. «Largo» steht damit in einem diametralen Widerspruch zur notwendigen Reduktion von Regulierungskosten, wie auch die von Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen und Staatssekretariat für Wirtschaft beim Büro Bass in Auftrag gegebene Regulierungsfolgekostenabschätzung klar aufzeigt. Insbesondere die obligatorischen Kennzeichnungsvorgaben bezüglich Nährwerte, Rohstoffherkunft und Allergene im Offenverkauf gehen viel zu weit. Sie widersprechen auch Art. 13 Abs. 6 des neuen Lebensmittelgesetzes, wonach die dem Bundesrat zugestandene Möglichkeit für die Einsetzung von weiteren, bereits definierten Vorgaben keine unverhältnismässige administrative Mehrbelastung für die Betriebe zur Folge haben dürfe.

Agrarpolitik 2014 – 2017

Der SBC lehnt sämtliche Anpassungen betreffend SAK dezidiert ab und ist gegen einen Einbezug landwirtschaftsnaher Tätigkeiten in die SAK-Berechnungen. Deshalb ist auf die vorgeschlagenen Anpassungen zu den SAK in den fünf Verordnungen LBV, VBB, SVV, SBMV und DZV zu verzichten. Diese Vorlage ist eine von vielen Vorschlägen und Initiativen, die einseitig die Bauernschaft zulasten der übrigen Wirtschaft bevorzugen. Der SBC steht zu einer produktiven und leistungsfähigen Schweizer Landwirtschaft, widersetzt sich aber dem Trend nach immer neuen Subventionstatbeständen und vermehrter Marktabschottung. Bundesrat und Verwaltung sollten dem nicht noch Vorschub leisten.

Teilrevision des Umweltschutzgesetzes

Wir wehrten uns erfolgreich gegen nicht umsetzbare Massnahmen und Deklarationen, wie Umweltetiketten zur Dokumentation des ökologischen Fussabdrucks eines Produkts. Da der Nationalrat die Revision des USG «grüne Wirtschaft» ablehnte, trat der Ständerat in der Wintersession auf die Vorlage nicht ein. Damit ist sie definitiv vom Tisch. Ein sehr gutes Resultat für uns und unsere Lobby!

Energiestrategie 2050

Die Umsetzung der Energiestrategie 2050 ist nur mit marktwirtschaftlichen Mitteln und in Verbindung von Energie- und Klimapolitik möglich. Die Einhaltung der Maxime, die Schweiz möglichst sicher, autonom und zu wettbewerbsfähigen Preisen mit Energie zu versorgen, ist das zentrale Anliegen. Die gleichberechtigte Behandlung aller Beteiligten, die verstärkte Ausrichtung auf marktwirtschaftliche Anreize statt Gebote, Verbote und Preisvorgaben und keine Einschränkung der langfristigen Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Unternehmen im internationalen Vergleich zur Finanzierung der Vorlage, müssen im Fokus stehen. Ein Technologieverbot für die gesamte Kernforschung ist nicht nachvollziehbar. Mittlerweile zeigt sich, dass dies eines der umfangreichsten und komplexesten Geschäfte ist, die das Parlament je behandelt hat. Die Beratungen werden sich über Jahre weiterziehen.

Schweizerischer Gewerbeverband sgV

Der SBC arbeitet aktiv in den ständigen Kommissionen Wirtschafts-, Sozial-, Finanzpolitik und

Allgemeines Verbandsgeschehen

Arbeitsmarkt mit. Er ist in der Gewerbekammer, dem Vorstand, der Eidgenössischen Arbeitskommission und dem KMU-Forum vertreten. In den sgv-Arbeitsgruppen Handel, Lebensmittel- und Agrarpolitik, Kerngruppe Revision Lebensmittelgesetz, Mehrwertsteuer-Austausch und Gruppe Umwelt brachte er seinen wertvollen Beitrag für die Branchenpolitik ein. Unter dem Dach des sgv wurden wirtschaftsfeindliche Abstimmungen heftig bekämpft – mit meist positivem Ausgang für uns.

Urs Wellauer, Leiter Politik & Kommunikation

Hygieneleitlinie

Das Verkaufspersonal sieht sich vermehrt mit Fragen zu Allergenen oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten konfrontiert. Um die Kunden zuverlässig zu informieren, muss es sich auf die Produktion verlassen können. Was zur Zusammensetzung im Steckbrief/der Warenkartei steht, muss im Produkt auch enthalten sein. Um bei der Herstellung ein unbeabsichtigtes Vermischen mit Allergenen zu vermeiden oder möglichst tief zu halten, wurde die Hygieneleitlinie um 4.3.5 «Gefahrenanalyse/Umgang mit Allergenen» erweitert beziehungsweise angepasst. Ab 1. Januar 2016 müssen Allergene durch Schriftart, Schriftstil, Hintergrundfarbe oder sonst geeignete Mittel sichtbar gemacht werden.

GFSI-Leitlinie

Das Hilfsmittel/Basisdokument der GFSI-Leitlinie (keine gesetzliche Pflicht, sondern ein privat geforderter Standard) ist beim SBC für einen einmaligen Beitrag von 650 Franken elektronisch erhältlich. Der auf Oktober vorgesehene Kurs konnte trotz intensiven Bemühungen nicht durchgeführt werden.

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz/ASA-Branchenlösung

Im Sommer wurde die ASA-Fachstelle häufig kontaktiert zu Lebensmittelsicherheit, unerträglich hohen Temperaturen in Backstuben/Verkaufsräumen, Unsicherheiten wegen viel zu hoher Temperaturen in Auslagen und beim Transport (siehe Kapitel «Hitze» in der Branchenlösung).

Psychosoziale Risiken – auch in unserer Branche ein Thema

Gutes Betriebsklima und respektvoller Umgang miteinander sollten eigentlich selbstverständlich sein; Arbeitsausfälle wegen Krankheit, Unfall, Ferienabwesenheiten lösen jedoch schnell Stress, hohe Fehlerquoten und Unfälle aus. Hinzu kommt der Druck vom Markt. In diesem Kontext werden psychosoziale Risiken, Stress, Burnout, Mobbing, Belästigungen, rauer Umgangston zunehmend ein Thema. Die wirtschaftlichen Folgen/Fehlleistungen krankheitsbedingter Ausfälle sind für die Betriebe von grosser Tragweite. In den SiBe-Fortbildungskursen 2016 wird auf die Problematik eingegangen, da sie bei Kontrollen im Vollzug des Arbeitsgesetzes bis 2018 ein Schwerpunkt sein wird.

Eignungsabklärungen für Mehlexposition

2015 unterzog die ASA-Fachstelle 58 Eignungsabklärungen einer näheren Beurteilung. Das Risiko einer Berufskrankheit lässt sich am nachhaltigsten am Arbeitsplatz beeinflussen (Sensibilisierung am Point of Work, Einsatz staubvermindernder Trennmehle, gezügelter Umgang mit Backmehlen, Tragen von Feinstaubschutzmasken bei hoher Staubexposition).

ASA-Betriebsbegehungen/Kurswesen

Die Begehungen zeigen mehrheitlich ein positives Bild. Bei den Fluchtwegen besteht allgemein Verbesserungspotential. Die Checklisten für den Verkauf und den SiBe wurden entsprechend ergänzt. Lebensmittelhygiene, Selbstkontrolle, Diplomlehrgänge, Kurse für Sicherheitsbeauftragte/Berufsbildner brachten eine hohe Auslastung. Dazu kamen Anpassungen der Seminarunterlagen.

Gefahrenanalyse/Risikobeurteilung

Um den Jugendlichen einen nahtlosen Übergang ins Berufsleben zu ermöglichen, senkte der Bundesrat 2014 das Mindestalter für gefährliche Arbeiten auf 15 Jahre. Aus der parallel dazu zu erstellenden Gefahrenanalyse je Berufsfeld (EFZ/EBA) müssen die flankierenden Massnahmen (Arbeitssicherheit/Gesundheitsschutz) für die Jugendlichen ersichtlich sein.

Eignungsabklärung für Nachtarbeit

Um gesundheitliche Störungen frühzeitig zu erkennen, muss bei gewissen Arbeitnehmenden eine obligatorische, medizinische Eignungsabklärung für Nachtarbeit erfolgen. Wo medizinisch begründet, kann ein vorübergehendes Verbot für Nachtarbeit ausgesprochen werden.

Salzstrategie: Veröffentlichung der Ergebnisse

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen führte mit dem SBC 2014/15 bei 182 gewerblichen Bäckereien-Confisereien ein umfassendes Monitoring bei Ruch- und Halbweissbrotten durch, um die Entwicklung des Salzgehalts seit 2012 zu erfassen. Die Branche erreichte die gesetzten Ziele mehrheitlich.

Schweizerische Brotinformation SBI

Die Schweiz gehört laut Studien zu den stärksten wachsenden Ländern Europas. Mehr Menschen = mehr Konsum: Diese Gleichung geht bei Brot- und Backwaren leider nicht auf. Einkaufstourismus sowie massive Importzunahmen sind augenfällig. Die Herkunft Schweiz muss am POS mehr beachtet werden, denn ein Brot, das über den Ladentisch geht und nicht von hier ist, hat Auswirkung auf die ganze Wertschöpfungskette.

swiss granum

Als Verarbeiter der zweiten Stufe vertritt der SBC die Branche in den verschiedenen Kommissionen. Wegen des zu trockenen, zu warmen Sommers entwickelten sich viele Kulturen (z. B. Mais) nicht optimal, was zu erheblichen Ernteeinbussen führte. Ziel von swissgranum und der ganzen Wertschöpfungskette ist, qualitativ gute Rohstoffe zu erhalten, die die Bedürfnisse des Markts erfüllen. Die hohen Qualitätsanforderungen/Spezifikationen der industriellen Verarbeiter ans Mehl dürfen nicht dazu führen, dass die gewerblichen Bäcker zunehmend mit minderwertiger Qualität bedient werden.

Daniel Jakob, Leiter ASA-/QS-Fachstelle

Kommunikation

FBK 2015 – «Qualität und Emotionen»

Die FBK 2015 war in einem schwierigen Umfeld erfolgreich. Trotz Aufhebung des Euromindestkurses im Januar, herrschte unter den Ausstellern und Besuchern eine positive Stimmung. Die Besucherzahlen blieben mit rund 27 000 Besuchern (+ 0,5% gegenüber Vorjahr) stabil, die Netto-Ausstellungsfläche (10 503 m²) veränderte sich entgegen dem grossen Konzentrationsprozess in der Branche erfreulicherweise gegenüber dem Rekordjahr 2013 kaum. Die FBK 2015 hat neben den bewährten Kernthemen Bäckerei, Konditorei, Confiserie, Schokolade, Café und Take-away zusätzlich im Rahmen von Wettkämpfen neue Entwicklungen in den Bereichen Glacé und Cake Design aufgezeigt sowie die Sonderausstellung Nachhaltigkeit zur Sensibilisierung der Branche durchgeführt. Die Besucherumfrage zeigte, dass diese sehr positiv aufgenommen wurden. Die Besucher waren mit der FBK 2015 zufrieden bis sehr zufrieden (99%!); die Gesamtzufriedenheit der Aussteller war mit 80% ebenfalls sehr hoch. Handlungsbedarf besteht in den zwischen den einzelnen Hallen sehr unterschiedlichen Besucherströmen. Der SBC lässt die gewonnenen Erkenntnisse aus der Aussteller- und Besucherbefragung sowie einer Studie der Universität Bern (Masterlehrgang in Marketing und Events) in die Weiterentwicklung der Messe einfließen.

Berufswettkämpfe

Die SwissSkills Competitions der Bäckerei-Konditorei-Confiserie fanden im Rahmen der «Cité des Métiers et de la Formation» auf dem Gelände der Palexpo in Genf statt. Sie ist mit 25 000 m² und rund 77 000 Besuchern die grösste nationale und grenzübergreifende Messe für Beruf und Ausbildung. Es wurden drei Schweizer Meistertitel vergeben – in den Fachrichtungen Bäckerei-Konditorei und Konditorei-Confiserie sowie im Detailhandel (siehe S. 17). Die Teilnehmenden zeigten beeindruckende Leistungen und grosses Engagement.

An den WorldSkills in São Paulo (Brasilien) erreichte Andrea Hohl, Eggersriet, in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie den ausgezeichneten 4. Rang. Ramona Hollenstein, Walzenhausen, gewann in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei ein WorldSkills-Diplom (siehe S. 15). Herzlichen Dank an den SBC-Sponsorenclub sowie die Ausbildungs- und Arbeitgeberbetriebe für die wertvolle Unterstützung!

Medienarbeit

Die Schweizer Bäcker-Confiseure erzielten auch 2015 eine stete Präsenz in Fach- und Publikumsmedien. Anfang Jahr sorgten die FBK und ihre Begleitveranstaltungen für eine positive Berichterstattung. Die zweite Schweizer Bäckernacht im September genoss ein sehr erfreuliches Medien-echo, nicht zuletzt dank vielfältiger Werbeaktivitäten einzelner Kantonalverbände. Die Schweizer Meisterschaften stiessen in den lokalen Medien wiederum auf Anklang. Dazwischen kam es zu verschiedenen kritischen, aber fairen Berichterstattungen einzelner Titel und Kanäle.

Werbeaktivitäten 2015

- *Schweizer Bäckernacht*: Diese war nach der ersten Austragung 2010 wiederum ein voller Erfolg – beste Imagewerbung für den einzelnen Betrieb und die gesamte Branche. Die beteiligten 100 Be-

triebe dürfen auf eine erfolgreiche und gelungene Bäckernacht zurückblicken, was auch die zahlreich eingesandten Fotos belegen. Der SBC wie die Stimmenmehrheit aus den retournierten Fragebogen sprechen sich für eine weitere Austragung dieses Branchenevents in fünf Jahren aus. Entscheidend ist jedoch, die Teilnehmerzahl halten oder idealerweise steigern zu können.

- *Einkaufsgutschein vom Bäcker/Confiseur*: Der ehemalige «Brotgutschein» erfuhr auf Anfang Jahr ein Redesign und wurde zum «Einkaufsgutschein vom Bäcker/Confiseur». Einerseits erforderte der Verbandszusammenschluss ein neues Layout, andererseits wurde diese Gelegenheit zur Vereinfachung der Abwicklung genutzt. Die Gutscheine sind neu im Wert von 10 und 20 Franken erhältlich, die Guthaben künftig auf einmal einzulösen. Die Branchengutscheine sind ein beliebtes Geschenk – einlösbar in über 3000 Verkaufsstellen in der ganzen Schweiz. Sie sorgen für positive Imagewerbung, Neukundengewinnung und Zusatzverkäufe.
- *Werbemittellinie «Frühstück»*: Die Zahl jener, die zu Hause ein Frühstück geniessen, ist seit Jahren rückläufig – auch in anderen Ländern. Die zwei neuen Plakatsujets zeigen die Vielfalt an Frühstücksprodukten beim Bäcker/Confiseur auf und machen «gluschtig». Beim Bäcker/Confiseur hat es für jeden Geschmack etwas.

Genusskalender 2015

Auf vielseitigen Wunsch wird dieser in zwei Varianten (Kundennutzen oben oder unten) zur Verfügung gestellt. Oberstes Ziel ist, die Mitglieder auf den gewünschten Termin zu beliefern. Sorge bereitet, dass knapp zwei Drittel der Fachgeschäfte keine Kalender bestellen. Damit mehren sich Anfragen von Privatpersonen beim SBC, die sich beklagen, der beliebte Kalender werde in ihrer Region zur Rarität! Jede Anfrage an den SBC signalisiert eine verpasste Chance, als Fachgeschäft mit einem guten, **überaus preiswerten, aber auch kostbaren Produkt** in den Haushalten vertreten zu sein.

Schweizerische Brotinformation SBI

- *Plakatkampagne*: Die SBI lancierte im Mai 2014 eine nationale Plakatkampagne, basierend auf dem äusserst gelungenen TV-Spot «Brot brechen». Gemäss der repräsentativen Werbewirkungsumfrage der APG/SGA AG war die Kampagne ein voller Erfolg. Im Mai 2015 wurde mit dem bewährten Sujet «ZMORGEZ~~NÜ~~NIZMITTAGZ~~VIER~~I~~Z~~NACHT» eine zweite Welle geschaltet. Das Plakat hing wiederum an über 400 Stellen in den Topstädten und deren Umgebung.
- *Strategische Neuausrichtung*: Mit einem Marketingspezialisten wurde die Neuausrichtung der SBI in Angriff genommen. Der Einsatz neuer Medien wird für die SBI künftig zentral sein. Ziel ist, möglichst alle Organisationen, die mit Brot- und Backwaren am Markt vertreten sind, für die SBI zu gewinnen. Nur bei Erhöhung der Eigenmittel können die für den Produktionsbereich «Getreide» vorhandenen Absatzfördergelder des Bundes vollumfänglich ausgelöst werden, was starke Kampagnen ermöglichte.

Sarah Stettler, Projektleiterin Marketing/Kommunikation

- 1 Der SBC und seine Institutionen präsentierten sich an der FBK 2015 anhand des Betriebslebenszykluses.
- 2 Die FBK ist DER Branchen-Treffpunkt.
- 3 Heidi Rieger (ZH) entschied den schweizweit einzigartigen «Cake Design Wettbewerb» für sich.
- 4 Geraldine Müller Maras (NE) gewann an der FBK den Titel «Swiss Chocolate Master» und

erreichte an den «World Chocolate Masters» in Paris die Top 10.

- 5 «Klimawandel – wie viel wollen wir?»: spannende Podiumsdiskussion mit Persönlichkeiten aus Politik und Wirtschaft am 3. FBK-Symposium
- 6 Der Berner Klimaforscher Prof. Dr. Thomas Stocker hielt das Einführungsreferat.



1



2



3



4



5



6

- 7 Ramona Hollenstein (AR) qualifizierte sich an der FBK für die WorldSkills 2015 in São Paulo (BR), wo sie in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei ein Diplom gewann.
- 8 Daniela Schmid (ZH) gewann den «Tigel Ice Cup 2015».
- 9 Sonderausstellung «Nachhaltigkeit»: Darstellung der gesamten Wertschöpfungskette – Nachhaltigkeit vom Rohstoff bis zum Kunden – inkl. sensorischer Erhebungen

- 10 WorldSkills 2015, São Paulo (BR): ausgezeichneter 4. Rang für Andrea Hohl (SG), Konditorei-Confiserie
- 11 Die «Bäckerkrone 2015» geht an das Foodlabel «La Conditoria Sedrun-Schweiz» von Reto Schmid.
- 12 Lukas Koller (r.), Suteria Chocolata AG (SO), wurde «Lehrmeister des Jahres 2015».



7



8



9



10



11



12

- 1 Kongress SBC 2015: ausgezeichnete Organisation und Programmvierfalt durch das Zuger OK-Team
- 2 Stadtführung durch Zug
- 3 Betriebsführung durch die Distillerie Etter

- 4 100. Geburtstag der Zuger Kirschtorte: Auf den SBC-Kongress hin eröffneten fünf Zuger Confiserien die «Zuger Kirschtorten-Meile».
- 5 Die Zuger Zunftmusik der Müller, Bäcker und Zuckerbäcker am Bankett
- 6 Der Kabarettist Michael Elsener



1



2



3



4



5



6

7/8 Schweizer Bäckernacht 2015 –
beste Imagewerbung für die Branche
und die beteiligten Betriebe
9 Christina Ulrich (ZH), Schweizer Meisterin
2015 der Fachrichtung Konditorei-Confiserie

10 Tanja Probst (SO), Schweizer Meisterin 2015
der Detailhandelsfachfrauen
11 Ausstelltisch von Tanja Probst
12 Angela Bissegger (BE), Schweizer Meisterin
2015 der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei



7



8



9



10



11



12

Jahresrechnung

	Rechnung 2014	Rechnung 2015
Ertrag		
Verbandsorgane		
Mitgliederbeiträge	919'067	915'343
Sekretariat+Verbandsorgane	194'290	183'180
Werbung	156'015	172'245
Übersetzungsdienst	119'655	128'835
Finanzerfolg	374'902	164'759
Ertrag Verbandsorgane	1'763'930	1'564'362
Ertrag Panissimo	951'610	981'283
Ertrag Promotion	579'599	526'946
Ertrag Dienstleistungen	853'233	1'654'650
Ertrag Liegenschaften	469'398	490'188
a.o. Erfolg/Steuern	-47'659	-75'634
Total Erfolg	4'570'111	5'141'795
Aufwand		
Verbandsorgane		
Verbandsorgane (GL, ZV, Kongress, Romandie/Tessin)	496'451	528'250
Personalaufwand	684'275	600'260
Betriebsaufwand (inkl. Rechtsdienst/GAV)	334'686	372'077
Nachwuchsförderung	0	83'582
Werbung (inkl. Nachwuchskampagne)	395'620	308'973
Wettkämpfe	266'074	148'864
Übersetzungsdienst	142'135	149'023
Aufwand Verbandsorgane	2'319'241	2'191'028
Aufwand Panissimo	982'469	1'005'678
Aufwand Promotion	654'038	614'396
Aufwand Dienstleistungen	652'003	1'281'037
Aufwand Liegenschaften	153'405	147'638
Total Aufwand	4'761'156	5'239'776
Resultat	-191'045	-97'981
Bilanz		
Aktiven		
Umlaufvermögen	4'344'983	3'650'772
Anlagevermögen	6'971'539	6'980'175
Total Aktiven	11'316'522	10'630'946
Passiven		
Fremdkapital kurzfristig	1'680'098	1'227'476
Fremdkapital langfristig	4'347'967	4'212'995
Total Eigenkapital	5'288'456	5'190'475
Total Passiven	11'316'522	10'630'946

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

«panissimo» erscheint wöchentlich in Deutsch, Französisch und Italienisch. Es ist die offizielle Publikation des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands SBC. 2015 wurde über zahlreiche, vielfältige Veranstaltungen und Themen in der Branche berichtet. Höhepunkte waren die Branchenfachmesse FBK in Bern, die Berufsmeisterschaften SwissSkills in Genf, der Gewinn der Silbermedaille am Europacup der Bäckerei und der Diplome an den WorldSkills in São Paulo, der Kongress in Zug, die Vergabe der Bäckerkrone und des Titels «Lehrmeister des Jahres» sowie die iba in München.

Qualitäts-Zertifikat

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

5251 Auflage

Die WEMF-beglaubigte Auflage beträgt 5251 Exemplare (2014: 5613). Der Gesamtumfang der 47 Ausgaben betrug 1144 Seiten (Vorjahr: 1160). Das Inseratevolumen konnte im FBK-Jahr im Vergleich zum Vorjahr um 4% leicht erhöht werden, dies nachdem man 2014 gegenüber 2013 einen Rückgang von über 10% zu verbuchen hatte. Hingegen musste bei den Stelleninseraten erneut ein erheblicher Rückgang verzeichnet werden: Gegenüber 2013 nahmen diese um rund einen Drittel ab.

In regelmässigen Abständen veröffentlichte «panissimo» Sondernummern mit folgenden Schwerpunktthemen: FBK, Schokolade/Kaffee, Ladenbau/Einrichtungen, Rohstoffe/Mehl, SBC-Kongress, iba München, Kassensystem/Elektronik, Produktionseinrichtungen, Igeho Basel, Glückwünsche.

Wechsel der Redaktionsleitung

37 Jahre lang leitete Markus Tscherrig mit viel Umsicht und Kompetenz das «panissimo». Ende Oktober ging er in Pension. Seine Nachfolgerin Claudia Vernocchi weist eine langjährige Erfahrung im Journalismus sowie den Public Relations auf.

Ende Jahr fand im «panissimo» und online eine Befragung der Leser/Leserinnen sowie Inserenten und Partner statt. Ziel ist, Leserverhalten, Wünsche und Bedürfnisse zu erfahren und eine Anpassung der SBC-Kommunikationsinstrumente fundiert zu analysieren und umzusetzen.

Änderung im Anzeigemarketing

Ende 2015 endete die Zusammenarbeit mit der Publicitas AG. Der Verkauf der Inseratepächterin an ein deutsches Unternehmen und die damit verbundenen zahlreichen personellen Wechsel bewogen den SBC, die Aufgabe ab 2016 dem Berner Traditionsunternehmen Stämpfli AG zu übergeben.

Markus Tscherrig, pensionierter Chefredaktor «panissimo»/

Claudia Vernocchi, Redaktionsleiterin «panissimo»

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.

Die ordentliche Jahressitzung 2015 wurde unter der versierten Leitung von Präsident Werner Bellwald am 3. Juni im traditionsreichen Zunfthaus zu Pfistern in Luzern abgehalten.

Viel beachteter FBK-Auftritt

An der zusammen mit der Schweizerischen Brotinformation präsentierten Sonderschau «Vom Korn zum Brot» an der Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf FBK wurden von der Stiftung Brotkultur Schweiz die Kantonsbrote, die Teigrädersammlung von Peter Zai, die Handmühle der Lindmühle und Bildsequenzen von der Roggenbrottradition in Erschmatt (VS) ausgestellt.

BEA-Sonderschau «Vom Korn zum Brot»

Ein Teil der an der FBK 2015 gezeigten Ausstellung wurde ebenfalls an der diesjährigen Berner Frühlingmesse BEA präsentiert. Auch beim breiten Publikum stiess die Schweizer Karte mit den Kantonsbroten auf grosses Interesse. Zudem konnten vier Kantonsbrote degustiert und deren Geschmack mit Hilfe des Aromarads beschrieben werden. Zusammen mit der Schaubäckerei der Berner Bäcker resultierte daraus eine wertvolle Promotion für das Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbe.

Aktivitäten auf dem Ballenberg

Auf die Saison 2015 hin wurde mit Unterstützung der Stiftung Brotkultur Schweiz der Themenweg «Korn und Brot» im Freilichtmuseum Ballenberg eröffnet. Weitere Partner sind die Schweizerische Brotinformation, der Dachverband Schweizer Müller und die Schweizer Getreideproduzenten. An acht im Gelände mit einem speziellen Signet gekennzeichneten Themenorten werden Geschichte und Kultur des Brots beleuchtet – vom Getreidefeld bis auf den Esstisch. Damit sollen der Brotherstellung, dem Getreidebau und der Getreideverarbeitung zu mehr Beachtung und Sichtbarkeit verholfen werden. Zentrale Station ist die Backstube in der täglich das gewerbliche Brotbacken gezeigt wird. Ein an den Eingängen aufliegendes Faltblatt, das unter www.brotkultur.ch auch im Internet aufgeschaltet ist, orientiert über die jeweiligen Standorte. Im Bauernhaus aus Tentlingen (FR) sind verschiedene Brot- und Gebäckspezialitäten ausgestellt. Das Freilichtmuseum Ballenberg ist in der Saison 2016 vom 15. April bis 31. Oktober täglich von 10 bis 17 Uhr geöffnet.

Bäckereimuseum Benken

Das von Paul und Marianne Wick mit viel Herzblut und grossem Engagement geführte St. Gallisch-Schweizerische Bäckereimuseum in Benken SG (www.baeckereimuseum.ch) erfreut sich besonders bei Gesellschaften und Vereinen grosser Beliebtheit. Es werden zahlreiche Anlässe durchgeführt. Im Untergeschoss sind die Bäckereimaschinen und Geräte der Stiftung Brotkultur Schweiz eingelagert.

Markus Tscherrig



Ausgleichskasse PANVICA

Der Bundesrat hat, wie alle zwei Jahren, per 1. Januar 2015 die AHV/IV-Renten an die Lohn- und Preisentwicklung angepasst. Die ausbezahlten Renten für AHV/IV sowie EO-Entschädigung erhöhten sich leicht im Vergleich zum Vorjahr. Bei der Ausgleichskasse PANVICA sind die Einnahmen aus Beiträgen AHV/IV/EO leicht rückläufig. Der Trend von Geschäftszusammenschlüssen hält weiter an. Die separate Fakturierung der Verbandsbeiträge stösst auf positives Echo bei den kantonalen Verbänden. Wie in den Vorjahren konnten die Rückvergütungen an die Gründerverbände in unveränderter Höhe erbracht werden.

Familienausgleichskassen

2015 wurde das Beitragsinkasso des Arbeitslosenhilfsfonds Kanton Luzern den Familienausgleichskassen übertragen. Durch die Übertragung der Aufgaben profitieren die kantonalen Behörden vom einwandfrei funktionierenden Inkasso- und Abrechnungsverfahren der Ausgleichskassen. Die übertragenen Aufgaben sowie die Komplexität in der Ausführung der Familienausgleichskassen nehmen weiterhin zu. Die Familienausgleichskasse PANVICA Schweiz hat operativ ein sehr erfolgreiches Jahr hinter sich.

Krankentaggeldversicherung und Unfallversicherungen

Die Krankentaggeldleistungen steigen weiter an. Hauptgrund für die erneute Zunahme der ausgerichteten Leistungen ist sicher die Aufhebung der Euro-Untergrenze, welche die angespannte Wirtschaftslage in der Schweiz zusätzlich verschlechterte. Dadurch erhöht sich der Leistungsdruck am Arbeitsplatz und die Zahl der Arbeitsunfähigkeiten steigt an.

Aufgrund der schwierigen Situation ist auch das Arbeitsumfeld hektischer und stressiger geworden, was zur Folge hat, dass die Berufsunfälle wieder zugenommen haben.

Pensionskassen

Das Geschäftsjahr 2015 stand im Zeichen sowohl der Konsolidierung als auch der Neugestaltung. Während es bei der Pensionskasse PANVICA in erster Linie um Bereinigungen ging, stand in der PANVICAplus-Vorsorgestiftung die Revision der Reglemente an. Damit verbunden ist die Einführung neuer, flexibler Vorsorgepläne auf 1. Januar 2016.

Turbulent ging es im Anlagebereich zu und her. Das Anlagejahr 2015 wurde geprägt durch den weitreichenden Entscheid der Schweizerischen Nationalbank am 15. Januar 2015, den Euro-Mindestkurs aufzuheben. Die Folgen an den weltweiten Aktienmärkten blieben nicht aus und es kam zu erheblichen Kursstürzen, die sich in den nächsten Monaten aber teilweise wieder korrigieren konnten. Die Jahresperformance 2015 fällt deshalb gering aus.

Franziska Schertenleib, Direktorin

Richemont

70 Jahre jung und immer noch dynamisch! Der Start ins neue Jahr gelang mit der Teilnahme an der FKB ausgezeichnet. An den fünf Messetagen konnten wir unsere Dienstleistungen und die neue Publikation «Das ideale Produkt – Bäckerei» gut vermarkten. Im April nahmen wir bereits zum zweiten Mal an der Modern Bakery in Moskau teil, an der wir unsere vier russisch übersetzten Fachbücher und Live-Demonstrationen einem interessierten Publikum präsentierten. Weiter standen die iba in München und die Frauentagung in Egolzwil auf dem Aktivitätenplan.

Nebst den erfolgreichen Beratungen in der Produktion, erzielten auch die Dienstleistungen im Detailhandel eine steigende Nachfrage. Lisa Ghio und Muriel Rey sind nebst Schulungen bei Kunden im Einsatz. Verkaufs- und Führungsworkshops, Warenpräsentationsberatungen, Kundenumfragen sind nur einige Beispiele aus dem breiten Angebot.

Dank der neuen Partnerschaft mit einem spanischen Mehllabor und Ausbildungscenter konnte ein insgesamt 3-wöchiger Kurs in Spanien durchgeführt werden. Inflation in Russland und Terroranschläge in Paris waren Gründe für die Absage von Wochenkursen mit ausländischen Berufskollegen.
Reto Fries, Direktor Richemont Fachschule

Der Umsatz im Restaurant konnte nicht an das Rekordergebnis des Vorjahrs anschliessen. Der viel zu heisse Sommer wie allgemein tiefere Gästezahlen führten trotz der neu gestalteten Terrasse zu einem Umsatzrückgang. Diesem Trend trotzte dafür der Hotelbereich, der mit einem Umsatzplus abschloss – Frankenstärke hin oder her.

Jonas Seifert, Leiter Gastronomie & Hotel

Die im Herbst 2014 begonnene Optimierung und Vereinfachung der Administrationsprozesse wurde erfolgreich weitergeführt. Es konnten bereits einige Prozesse umgesetzt werden, dies vor allem bei den Lehrmittelpaket-Bestellungen für Lernende, die nun online getätigt werden können.

Yvonne Engelberger, Leiterin Administration

Ein vielseitiges Kursangebot und tolle Begegnungen mit nationalen und internationalen Berufskollegen/-innen prägten das Jubiläumsjahr. Seminare, Sektionskurse Bäckerei-Konditorei, Jahresthemenkurse Verkauf und Confiserie und Diplomlehrgänge waren rege besucht. Erfreulich ist die Anzahl Kursbesucher, die sich auf die Aufgaben des Berufsbildners/der Berufsbildnerin vorbereiteten. 2015 wurde intensiv an der Neugestaltung der HBB gearbeitet. Nach der verbandsinternen Vernehmlassung wurden Prüfungsordnungen und Wegleitungen finalisiert und beim SBFI eingereicht und freigegeben. Parallel wurden die Wegleitungen zu den praktischen Prüfungen erarbeitet und mittels Probeprüfungen Erfahrungen gesammelt. Es war eine grosse Freude, im Herbst 2015 den ersten, neugestalteten Vorbereitungskurs für die BP Produktion zu starten. Mit dem SIU wurde ein idealer Bildungspartner für die betriebswirtschaftlichen Fächer der HFP gewonnen.

Markus Zimmerli, Leiter Bildung und Stellvertretender Direktor

2015 wurde die IT-Infrastruktur komplett erneuert: statt teure Hardware «in House» zu betreiben, wurde die gesamte Server-Infrastruktur ausgelagert. Dadurch wurde die IT-Organisation entlas-

tet, die Qualität der Services verbessert und die Kostentransparenz erhöht. Gleichzeitig wurden die Drucker durch ein professionelles System abgelöst, das den gesamten Workflow von der druckfertigen Datei bis zum fertig konfektionierten Erzeugnis unterstützt.

Die Auflage des Fachblatts blieb im 70. Jahr seines Bestehens stabil. Die Bedeutung dieser Publikation zeigt sich ebenfalls an der Haltung unserer Inserenten: Sie hielten uns auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten die Treue, und Insertionsplätze waren gut gebucht.

Bernhard Boesch, Leiter Verlag und Stellvertretender Direktor

Mit Kursen wie «Volles Korn» oder «Zöliakie» ging die Bäckereiabteilung auf aktuelle Trends ein. Das Interesse an praxisbezogenen Seminaren, individuellen Schulungen oder der Absolvierung eines Praktikums ist nach wie vor gross. Unsere Kompetenz in Süssteigen und Füllungen demonstrierten wir in Belgien vor über 500 Kursteilnehmern. Bei der BÄKO Velbert, Deutschland, veranstalteten wir ein Seminar «Alternative Rohstoffe». Ausgebuchte Kurse verzeichneten wir auch in Spanien.

Marcel Ammon, Leiter Bäckerei

In der Konditorei-Confiserie wurde das Kursprogramm weiter ausgebaut. International namhafte Referenten wie Jean-Michel Perruchon oder Thomas Merker stiessen dabei auf grosses Interesse. Gut besucht war der Diplomlehrgang «Konditorei», aber auch die englisch geführten Sommerkurse waren wiederum ein voller Erfolg.

Ein besonderes Highlight waren sicherlich die Berufsmeisterschaften SwissSkills in Genf. Auf hohem Niveau wurde um den Meistertitel des Konditor-Confiseurs/der Konditorin-Confiseurin gekämpft.

Urs Meichtry, Leiter Konditorei-Confiserie

Seit August 2014 ist das Labor nach ISO/IEC 17025:2005 akkreditiert. Das erste Überwachungsaudit erfolgte im August 2015 und wurde ohne grosse Abweichungspunkte abgeschlossen. Seit April 2015 bietet das Richemont-Labor auch die Proteinbestimmung nach Kjeldahl an.

Im Rahmen der Erntequalitätserhebung war Richemont auch 2015 für die Labor- und Backversuche verantwortlich. Die Resultate wurden an der Qualitätstagung im Stade de Suisse veröffentlicht.

Andreas Dossenbach, Leiter Labor & Qualitätsmanagement

Die Fachtechnischen Beratungen für Betriebe in Deutschland, Österreich und der Schweiz verliefen sehr erfolgreich. Mit neuen Prozessen, geringem Arbeitsaufwand und guter Mitarbeiterschulung lassen sich Betriebskosten reduzieren. Es ist erfreulich, wenn unsere Empfehlungen umgesetzt und so die Zukunft einer Bäckerei neu definiert wird.

Werner Hürlimann, Leiter Fachtechnische Beratungen

549 Personen nahmen an Kursen der Richemont Pully teil – das sind 208 weniger als 2014. Am Qualifikationsverfahren Detailhandel nahmen lediglich 13 Personen teil. Die Basis- und Fachmodule besuchten 72 Lernende. Rückläufig ist auch die Anzahl Lernende in der Produktion (– 52).

Christian Jaques, Leiter Richemont Romandie



Geschäftsgang

In diesem Jahr fällt der Umsatz tiefer aus als budgetiert. Der Grund dafür liegt vor allem bei Betriebsschliessungen und einigen Kundenabgängen. Es ist aber erfreulich, dass wir dank unseres Branchenwissens auch einige Jungunternehmer als Neukunden akquirieren konnten. Das Geschäftsjahr 2014/15 stand neu unter der Verantwortung von Bernhard Zihlmann, der am 28. November 2014 die Geschäftsführung von Martin Müller übernahm.

Jahresrechnung

Der Gesamtumsatz im Berichtsjahr ist mit CHF 3140571 (Vorjahr CHF 3433321), wie bereits erwähnt, deutlich zurückgegangen. Der Personalaufwand, als wichtigste Kennzahl in der Treuhandbranche, konnte im Berichtsjahr um CHF 220000 reduziert werden und liegt somit wie im Vorjahr bei rund 71% im Verhältnis zum Umsatz. Zudem konnte der Betriebsaufwand um CHF 89000 reduziert werden. Unter Berücksichtigung der tieferen Personalkosten und der Senkung des Betriebsaufwands, konnte im Berichtsjahr, trotz des tieferen Gesamtumsatzes, ein Jahresgewinn von CHF 19601 (Vorjahr CHF 248951) erzielt werden. Der Unternehmensgewinn kann nicht mit dem Vorjahr verglichen werden, da 2013/14 ein Buchgewinn aus dem Verkauf der Liegenschaft erzielt wurde.

Im Berichtsjahr soll erneut eine Dividende von 8% ausgeschüttet werden. Dies wird an der Generalversammlung vom 22. März 2016 beantragt.

Die Bilanz per 30. September 2015 weist beidseitig eine Summe von CHF 1932080 aus. Allfällige Risiken bei den Forderungen aus Lieferungen und Leistungen sowie bei den angefangenen Arbeiten sind durch entsprechende Rückstellungen in ausreichendem Mass abgedeckt. Die Bilanz zeigt ein gesundes Bild und ein gutes Verhältnis zwischen den Verpflichtungen und den zur Verfügung stehenden Mitteln. Der Verwaltungsrat führt an seinen vierteljährlichen Sitzungen aufgrund der Quartalsabschlüsse jeweils eine Risikoanalyse durch. Diese konnte stets mit einem sehr guten Ergebnis abgeschlossen werden.

Werbemassnahmen

Im Geschäftsjahr wurde beschlossen durch die Firma Appletree eine Umfrage zur Kundenzufriedenheit sowie der Mitarbeitenden zu machen. Diese Umfrage wird Anfang 2016 durchgeführt werden und soll helfen ein neues einheitliches Bild der Firma zu schaffen.

Verwaltungsrat

Im Berichtsjahr gab es eine personelle Veränderung im neunköpfigen Verwaltungsrat. Neu vertritt Bernhard Zihlmann den Posten im Verwaltungsrat als Geschäftsführer anstelle von Martin Müller. Der Verwaltungsrat setzt sich wie folgt zusammen: je ein Vertreter der SBC-Mitglieder aus der Ost- und Westschweiz sowie aus dem Mittelland (Adrian Studer, François Wolfisberg und Fritz Nyffenegger), der SBC-Direktor sowie ein Mitglied der SBC-Geschäftsleitung, welches jeweils auch als Präsident amtiert (Beat Kläy und Kaspar Sutter), die Niederlassungsleiter aus Bern, St. Gallen und Pully (Bernhard Zihlmann, Alain Cheseaux und Valérie Morel) sowie der Gesamtleiter der Gastroconsult AG (Jakob Huber), welche neben dem Verband einen Anteil am Aktienkapital von 50% hält.

Bernhard Zihlmann leitete erneut die jährliche Strategiesitzung, an welcher der Verwaltungsrat die strategische Ausrichtung für das neue Jahr bestimmt.

Personal

Die SBC Treuhand AG kann auf langjährige und kompetente Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen zählen. Durch stetige interne und externe Schulungen ist sichergestellt, dass unser Treuhandbranchenwissen im Bereich der Bäcker-Confiseure auf einem hohen Niveau gehalten wird.

Es ist sehr erfreulich, dass wir mit Peter Zahnd ein Jubiläum von 40 Jahren feiern konnten. Er trat im Dezember 1975 als Angestellter beim SBKV an und kümmerte sich zuerst um die Fakturierung und den Brotkalender. Bereits einige Monate später war er Sachbearbeiter bei der Treuhandstelle des Bäcker-Konditorenmeisterverbands des Kantons Bern. Durch das stetige Wachsen seines Branchenwissens, wurde er im Laufe der Zeit vermehrt als Mandatsleiter eingesetzt und erhielt 1999 seine Prokura. In seiner Zeit bei der SBC Treuhand AG wirkte er zusätzlich bei vielen Lernenden in der Ausbildung mit. Wir danken ihm für seinen langjährigen Einsatz.

Als Verwaltungsratspräsident danke ich der Geschäftsleitung und dem gesamten Personal für ihren Einsatz und bin stolz, dass die SBC Treuhand AG über Jahre hinweg einen positiven und gesunden Geschäftsgang ausweisen kann. Ein besonderes Lob gilt dem neuen Geschäftsführer Bernhard Zihlmann, der in seinem ersten Amtsjahr die vorangehend guten Geschäftsergebnisse weiterführen konnte. Ein weiteres Dankeschön geht an die Gastroconsult AG für die gute Zusammenarbeit im vergangenen Geschäftsjahr.

Kaspar Sutter, Verwaltungsratspräsident

Geschäftsgang

Zwei wichtige laufende Projekte wurden per Ende Jahr fertiggestellt: der Umbau der Bäckerei Ingold, Lüterkofen, und der Bäckerei Keller, Pfäfers. Auch der kleine Umbau der Büroräumlichkeiten der PANVICA wurde erfolgreich abgeschlossen.

Im Herbst erteilte der SBC B&B den Auftrag zum Umbau des Erd- und des 2. Obergeschosses im Bäckerhaus an der Seilerstrasse, Bern. Ebenfalls sind wir zum Zug gekommen, den Einbau eines neuen Schulungsraums im Untergeschoss der Fachschule Richemont in Luzern zu begleiten. Ein weiterer erfreulicher Auftrag ist die Prozess- und Betriebseinrichtungs-Planung des Neubaus des Condiramias, Ibach, beauftragt durch die Max Felchlin AG.

B&B ist in enger Zusammenarbeit mit dem SBC bereits an der Planung der FBK 2017.

Das Projekt «Befreiung vor der CO₂-Abgabe» wurde in Zusammenarbeit mit dem Verband und der Energie-Agentur der Wirtschaft EnAW erfolgreich aufgebaut und an einer Zentralvorstandssitzung präsentiert. Einzelne Firmen haben sich bereits angemeldet. Mitte 2016 wird es einen Reminder dazu geben, da im September die jährliche Anmeldefrist wieder abläuft.

B&B intern

Am 1. April 2016 wird B&B in die neuen Büroräumlichkeiten im 2. Obergeschoss des Bäckerhauses einziehen. Mit dem Umzug wird auch ein Namenswechsel einhergehen. Aus Betriebsberatung und Bauplanung AG wird SBC Baumanagement & Consulting AG.

Verwaltungsrat

Aufgrund des Anfang Jahr eingeleiteten Veränderungsprozesses wurde 2015 lediglich eine Verwaltungsratssitzung abgehalten. Der Verwaltungsrat setzt sich aus Robert Sandrowski als Verwaltungsratspräsident und Beat Kläy und André Müller als Verwaltungsräte zusammen.

Auftragslage

Bezüglich Akquisition begann 2016 ebenfalls verhalten. Wir sind jedoch sehr zuversichtlich, ein erfreuliches Jahr in Angriff nehmen zu können.

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)

	2013	2014	2015
Direktion/Geschäftsstelle/panissimo/Promotion	13.5	12.0	12.0
Treuhandstellen	17.2	15.2	16.0
Betriebsberatung und Bauplanung AG	4.0	2.9	2.7
Ausgleichskasse PANVICA	43.7	42.8	43.4
Stiftung Richemont Fachschule	62.3	60.3	54.1
Total	140.7	133.2	128.2

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
2016	2336	1563	773

Mitgliederbestand und Delegiertenzahl der Kantonalverbände (Stand 1. Januar 2016)

Kantonalverbände	Mitglieder mit Geschäft	Mitglieder ohne Geschäft	Total	Kongress- delegierte
Aargau	92	58	150	5
Appenzell Ausserrhoden	17	10	27	2
Appenzell Innerrhoden	11	2	13	2
Basel Stadt und Baselland	59	39	98	4
Bern-Solothurn	297	221	518	13
Freiburg	82	34	116	5
Genf	54	2	56	4
Glarus	19	6	25	2
Graubünden	68	21	89	4
Jura	40	13	53	3
Luzern	94	38	132	5
Neuenburg	37	24	61	3
Ob- und Nidwalden	16	14	30	2
Schaffhausen	10	4	14	2
Schwyz	34	11	45	3
St. Gallen	124	55	179	6
Tessin	64	31	95	4
Thurgau	48	23	71	3
Uri	10	5	15	2
Waadt	172	52	224	8
Wallis	70	15	85	4
Zug	15	12	27	2
Zürich	121	83	204	6
Liechtenstein (im OBC)	9	–	9	2
Total	1563	773	2336	96

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», Redaktionsleiterin: Claudia Vernocchi
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@bluewin.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 (ab April 2016: Seilerstrasse 9, 3001 Bern)
Telefon 031 336 10 00, Fax 031 336 10 10, info@bebau.ch



Ausgleichskasse
PANVICA

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
Centre professionnel 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 2016

Fotos auf Inhaltsseiten
SBC

April 2016





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