



# JAHRESBERICHT 2016

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
SBC Treuhand AG	21
Ausgleichskasse PANVICA	22
Richemont Kompetenzzentrum	24
SBC Baumanagement & Consulting AG	26
Geschäftsleitung	27
Angestellte Verband/Entwicklung Mitglieder	28
Mitgliederbestand	29
Verbandsinstitutionen	30

## Editorial Präsident

Das letzte Jahr brachte uns sehr viele Veränderungen. Die einschneidendste Veränderung – oder Überraschung – in Europa war wohl der Brexit. Einmal mehr zeigte das Volk, was es von der europäischen Politik hält. Irgendwie ist die Verwaltung in Brüssel einfach viel zu weit weg von den wirklichen Bedürfnissen der Europäer. Ich bin überzeugt, dass die Bevölkerung anderer Länder gleich entscheiden würde, wenn sie denn die Möglichkeit dazu hätte.

Auch für unseren Verband hielt das letzte Jahr einige Veränderungen bereit. So durfte ich im Sommer die Verbandsleitung übernehmen und als eine meiner ersten Amtshandlungen, zusammen mit der Geschäftsleitung, einen neuen Direktor bestimmen. Unser gemeinsames Ziel wird sein, unseren Verband und unsere Branche in die Zukunft zu führen. Dazu sind wir auf Ihre Hilfe und Unterstützung angewiesen. So zeigt sich die Suche nach neuen Mitgliedern in der Geschäftsleitung – im Speziellen für den Detailhandel – enorm schwierig. Im Weiteren lief die 4-jährige Übergangszeit in unserem Verband nach dem Zusammenschluss der Bäcker und Confiseure per Ende Jahr ab. Auch wenn das eine Herz etwas «mehlig» und das andere etwas «schokoladiger» schlägt, so sind wir doch gemeinsam für alle zuständig.

Die Wirtschaft hat sich zwar schon an den starken Franken beziehungsweise den schwachen Euro gewöhnt, aber der Einkaufstourismus ist und bleibt ein Problem. Nachdem anfangs eher grenznahe Gebiete die Auswirkungen zu spüren bekamen, ist der Perimeter des Spürbaren mittlerweile ziemlich deutlich ins Landesinnere gerückt. Die Konzentration in unserer Branche machte auch 2016 nicht Halt. So nahm zum Beispiel unser grosser Mitbewerber und Grossverteiler seine Grossbackstube in Betrieb und beliefert nun von Schafisheim aus die ganze Schweiz mit mehr oder weniger frischen Backwaren. Dies und der zunehmende Backwarenimport machen uns gewerblichen Bäckern und Confiseuren zunehmend das Leben schwer.

Zudem haben sich mit der Einführung der 5. Ferienwoche unsere Lohnkosten spürbar verteuert. Dass diese auf die Verkaufspreise abgewälzt werden müssen, versteht sich von selbst. Nur – inwieweit unsere Kunden dies akzeptieren, steht in einem anderen Kapitel.

*Silvan Hotz, Präsident*

*2016 dürfte als das Jahr der Veränderungen in die Verbandsgeschichte eingehen. Die Inkraftsetzung der Allgemeinverbindlichkeit des Gesamtarbeitsvertrags unserer Branche, die Wahl eines neuen Präsidenten und eines neuen Direktors standen im Fokus der Verbandsarbeiten.*

Wirtschaftlich gesehen war es kein schlechtes Jahr, wobei, gemäss den Zahlen der SBC Treuhand AG, in erster Linie der Konzentrationsprozess verantwortlich für steigende Umsätze zeichnet. Der Einkaufstourismus setzt den Grenzregionen weiter stark zu, betroffen vom günstigeren Euro sind aber auch die Importe. Die Einfuhr von Brot und Backwaren hat sich in den letzten Jahren massiv nach oben entwickelt. Wurden im 2000 noch rund 40000t importiert, so waren es 2015 bereits 120000t! Es würde nicht überraschen, wenn die Zahlen für 2016 nochmals erheblich höher ausfielen. Unsere Branche musste sich bereits vor dieser Situation in einem intensiven Marktumfeld behaupten, nun sind neue Dimensionen hinzugekommen.

### **Die Zukunft sichern**

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

### **Sozialpartnerschaft im Fokus**

Der neue Gesamtarbeitsvertrag GAV ist seit 1. Januar 2015 in Kraft und mittlerweile vom Bundesrat per 1. November 2015 allgemeinverbindlich erklärt worden. Damit bestehen nun innerhalb der Branche gleich lange Spiesse für alle am Markt tätigen Unternehmen. Zudem wird die Höhere Berufsbildung HBB gestärkt, profitieren doch nun die Absolventen der Berufsprüfungs- und höheren Fachprüfungskurse von erheblichen finanziellen Beiträgen.

Zusammen bleiben wir stark – gehen wir die kommenden Aufgaben zielgerichtet und effizient an. An der FBK 2017 veröffentlicht der SBC die Trendstudie der Branche Bäckerei-Konditorei-Confiserie. Sie zeigt deutlich die Handlungsfelder der kommenden Jahre auf.

*Beat Kläy, Direktor*

## Allgemeines Verbandsgeschehen

### **Trendstudie für die Schweizer Bäcker-Confiseur-Branche**

Die Branche orientiert sich – gewollt oder gezwungenermassen – neu. Der Markt ist im Umbruch,  $\frac{2}{3}$  des Absatzes der Branche erfolgen über Grossverteiler bzw. alternative Kanäle. Der Markt ist umkämpft, die Produkte sind 7 Tage/24 Stunden verfügbar. Der Konsument verlangt permanent ein volles und frisches Sortiment, wobei «frisch» mit «warm» gleichgesetzt wird.

Das Handwerk positioniert sich mit einer Qualitätsstrategie, verwendet möglichst regionale Rohstoffe, produziert täglich mehrmals frisch vor Ort, verfügt damit über kurze Vertriebswege und pflegt den persönlichen Bedienungs- und Beratungsverkauf. Reicht das, um sich auch in 5, 10 oder 15 Jahren erfolgreich zu behaupten? Der Konzentrationsprozess schreitet voran, die Betriebe werden grösser und komplexer zu führen. Produktions- und Verkaufsprozesse können zunehmend optimal gesteuert und die Bedürfnisse der Kunden erkannt und zeitgerecht umgesetzt werden.

Zunehmende Importe, Lifestyletrends wie «Low Carb» oder glutenfreie Ernährung, und politische Vorstösse in der Prävention bedrohen die wirtschaftlich positive Entwicklung unserer Branche nachhaltig. Deshalb befassen wir uns damit, wie sich der Konsument in den nächsten 5 bis 7 Jahren entwickeln wird, welche Technologien das tägliche Leben prägen könnten und welche gesellschaftlichen Veränderungen das Konsumverhalten beeinflussen werden. Antworten zu geben oder zumindest Inspirationen zu vermitteln, ist das Ziel der Trendstudie, die der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband in Auftrag gegeben hat. Konkrete Handlungsempfehlungen sollen als Impulse für die gesamte Wertschöpfungskette innerhalb unserer Branche aufgenommen und umgesetzt werden. Allgemein gültige Rezepte gibt es nicht, aber durchaus Potential und Chancen für eine erfolgreiche Weiterentwicklung der Betriebe – sie müssen aber genutzt werden.

### **Gesamtarbeitsvertrag GAV und Allgemeinverbindlicherklärung AVE**

Der Bundesrat sprach per 1. November 2015 die Allgemeinverbindlichkeit AVE für den Gesamtarbeitsvertrag des Schweizerischen Bäcker-, Konditoren- und Confiseurgewerbes GAV aus und sorgte damit für gleiche Rahmenbedingungen für alle Betriebe der Branche. Damit ist 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 seit 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-Confiseure. Per 1. Januar 2016 wurde, wie vertraglich vereinbart, die 5. Ferienwoche für die gelernten Mitarbeitenden unserer Branche eingeführt.

### **Aus- und Weiterbildung**

Die Berufsprüfung wurde in den letzten Jahren den aktuellen Branchenbedürfnissen angepasst und qualitativ wie quantitativ aufgewertet. Dank der AVE können nun sowohl die Vorbereitungskurse für

die Berufsprüfung wie die höhere Fachprüfung subventioniert und damit finanziell attraktiver gestaltet werden. Die Branche ist auf qualifizierte Fachkräfte angewiesen, umso mehr als die erfolgreich am Markt operierenden Betriebe grösser und komplexer werden. Dank der Neugestaltung der Vorbereitungskurse sowie der finanziellen Unterstützung durch die AVE gelang es, wieder eine grössere Anzahl Lernwilliger für die berufliche Weiterbildung zu begeistern.

#### **Organisation/Finanzen**

Dank verschiedenen Massnahmen gelang es dem SBC trotz rückläufiger Mitgliederzahlen und damit rückläufiger Einnahmen aus deren Beiträgen, die Jahresrechnung fast ausgeglichen zu gestalten. Die Mitgliederbeiträge werden in erster Linie für das Milizsystem eingesetzt, der operative Teil des SBC finanziert sich grösstenteils mittels Erträgen aus Dienstleistungen, FBK und Liegenschaften selber.

2016 war geprägt von der Nachfolgeregelung der Geschäftsleitung. Präsident Kaspar Sutter, Vizepräsident/Bildungschef Peter Galli sowie Irene Murali, Verantwortliche Detailhandel und Werbung, schieden aufgrund der Amtszeitbeschränkung aus. 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. Leider bleibt der Sitz für das Ressort Detailhandel in der Geschäftsleitung vakant. Meinem Nachfolger als Direktor des SBC, Urs Wellauer, wünsche ich alles Gute und viel Erfolg in dieser Tätigkeit.

*Beat Kläy, Direktor*

#### **Zahlreiche politische Arbeiten**

Das politische Engagement bildet 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. Am Sessionsanlass vom 6. Dezember durfte der SBC fast 30 Parlamentarierinnen/Parlamentarier begrüßen. Dabei verdankt er jeweils die Arbeit der Milizpolitiker und führt angeregte Gespräche zu aktuellen Fragen. Das Thema Zukunft der Branche wurde sehr interessiert aufgenommen.

#### **Neues Lebensmittelrecht**

Der Bundesrat entschied, das neue Schweizer Lebensmittelrecht per 1. Mai 2017 in Kraft zu setzen. Das Parlament hatte das neue Lebensmittelgesetz im Sommer 2014 verabschiedet. Gesundheitsrelevante Bestimmungen werden ab Mai 2017 umgesetzt. Die Schweiz gleiche ihre Regelungen jenen der EU an, was Handelshemmnisse abbaue. Damit schaffe das neue Gesetz Vorteile für Gewerbe und Handel, so der Bundesrat. Vollständige Informationen unter [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch). Für die Deklarationsvorschriften gilt eine Übergangsfrist von vier Jahren, um die Kosten für die Anpassungen von Verpackungsmaterial minimal zu halten. Eine wichtige Änderung ist die Aufgabe des sogenannten Positivprinzips. Bisher benötigten alle im Lebensmittelrecht nicht erwähnten Lebensmittel eine Bewilligung. Neu dürfen sie verkauft werden, sofern sie sicher sind und den gesetzlichen Vorgaben

## Allgemeines Verbandsgeschehen

entsprechen. Grundsätzlich werden die Deklarationsvorschriften bei Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen strenger. Bei vorverpackten Lebensmitteln sind die Nährwerte anzugeben, und bei Fleisch und Fisch ist die Herkunft zu deklarieren. Unser Gewerbe konnte bei den Nährwerten wie den Angaben der Allergene im Offenverkauf Ausnahmen erreichen. Es besteht Schriftlichkeit der Auskunftspflicht bei Allergenen, aber die Produkte selber müssen nicht gezeichnet werden, und vorverpackte Lebensmittel im eigenen Betrieb und den Filialen müssen nicht mit Nährwertangaben ausgelobt werden. Mit unserem Allergenleitfaden und der Hygieneleitlinie ist dies grundsätzlich bereits abgedeckt. Allerdings wird die Hygieneleitlinie umfassend angepasst werden müssen.

Kleinbetriebe bis 9 Mitarbeiter sollen punkto schriftlicher Selbstkontrolle entlastet werden, und die Pflicht, im Rahmen der Selbstkontrolle Lebensmittel untersuchen zu lassen, insbesondere für Kleinbetriebe auf Basis einer Empfehlung ausfallen.

Neu sind auch Insektenarten zugelassen.

Fazit: Durch intensive Lobbyarbeit wurden der ursprünglichen Vorlage die Giftzähne gezogen. Aus der Optik des SBC kann die Vorlage deshalb so umgesetzt werden, obwohl auch dieses Gesetz eine weitere administrative Belastung für die Betriebe mit sich bringt. Erfreulich ist, dass das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen die Branchenverbände in der Umsetzung einbezieht.

### **Ladenöffnungszeiten**

Eine schweizweite Anpassung der Ladenöffnungszeiten wäre überfällig gewesen. Leider sprach sich der Ständerat wohl aus föderalistischen Gründen zum zweiten Mal gegen ein Gesetz aus, das längere Ladenöffnungszeiten ermöglicht hätte. Die Vorlage ist damit vom Tisch, obwohl der Nationalrat das Gesetz deutlich gutgeheissen hatte. Der SBC bedauert diesen Entscheid, denn zeitgemässe Ladenöffnungszeiten tragen den Bedürfnissen der Konsumentinnen/Konsumenten Rechnung und stärken die Wettbewerbsfähigkeit der Bäckerei-Confiserie-Branche. Der Detailhandel ist anhaltend unter Druck: Durch den Einkaufstourismus und den starken Franken entgehen der Branche jährlich rund 8 Milliarden Franken.

### **Zukunftsfähige Bildungspolitik**

Die Höhere Berufsbildung wird neu mit 365 Millionen Franken gestärkt. Die berufliche Grundbildung erhält zusätzlich 100 Millionen Franken. Damit wird die Berufsbildung insgesamt stark aufgewertet, ein Anliegen, für das der SBC seit Jahren intensiv kämpft. Der Stärkung der Berufsbildung insgesamt steht jetzt nichts mehr im Weg. Grundbildung und Höhere Berufsbildung sind zusammengehörige Karriereschritte. Sie auch als Einheit zu stärken, gebietet die in der Verfassung festgeschriebene Gleichwertigkeit von akademischer und beruflicher Bildung. Die Berufsbildung ist ein entscheidender Erfolgsfaktor im Kampf gegen den Fachkräftemangel und einer der Hauptgründe für die sehr tiefe Arbeitslosigkeit gerade auch bei Jugendlichen in der Schweiz.

### **Agrarpolitik**

Der SBC lehnt die Initiative «Für Ernährungssouveränität» ab. Landwirte stehen beträchtlichen Herausforderungen gegenüber. Der SBC ist sich bewusst, dass der Verlust von landwirtschaftlichen



Flächen der nachhaltigen Entwicklung nicht beiträgt und das Produktionspotenzial von Lebensmitteln in der Schweiz schwächt. Der Schutz der landwirtschaftlichen Flächen ist bereits durch Artikel 75 der Bundesverfassung gewährleistet. Im Ständerat kritisierten zwar einzelne Gegner den Gegenvorschlag als – wie die Initiative – rein deklaratorisch und als ein agrarpolitisches Treten an Ort. Zahlreiche Stimmen würdigten ihn aber als politisch zweckmässige Brücke zum Bauernverband und zum Nationalrat und strichen heraus, dass der Gegenentwurf auch bereits die potenziell mehrheitsfähigen Anliegen zweier weiterer Volksinitiativen («Fair-Food» und «Für Ernährungssouveränität») aufnehme. Der SBC wird sich nun mit dem Gegenentwurf befassen. Der Bauernverband signalisierte, er würde seine Initiative nach einer Zustimmung des Nationalrats zum Gegenentwurf zurückziehen.

#### **Fair-Preis-Initiative**

Für die Fair-Preis-Initiative engagieren sich der SBC und weitere KMU-Verbände, Arbeitgeberverbände, Konsumentenschutz-Organisationen und Politikerinnen/Politiker der SVP, SP, FDP, CVP, Grünen, GLP und BDP aus allen Landesteilen der Schweiz. Die Unterschriftensammlung läuft seit 20. September 2016. Ziel der Fair-Preis-Initiative ist, dass Unternehmen und Konsumenten in der Schweiz nicht mehr überhöhte Preise bezahlen und Waren und Dienstleistungen diskriminierungsfrei beschaffen können. Wegen der «Schweiz-Zuschläge» gingen in der Tourismusbranche, in der Gastronomie, im Gewerbe und im Handel Zehntausende von Arbeitsplätzen verloren bzw. sind gefährdet oder gar nicht erst entstanden. Es kann nicht sein, dass die Schweizer Wirtschaft, die über 60 Prozent der Produktion zu wettbewerbsfähigen Preisen im Ausland absetzt oder mit Kunden aus dem Ausland in der Schweiz erwirtschaftet (Tourismus), weiterhin überhöhte Preise für benötigte Importgüter zahlen muss. Leidtragende sind vor allem auch kleine und mittlere Unternehmen. Faire Preise würden die Kaufkraft der Konsumentinnen/Konsumenten stärken – heute zahlen sie für die genau gleichen Produkte deutlich mehr als im benachbarten Ausland. Es sind nur in geringem Mass die höheren Schweizer Lohn-, Infrastruktur- oder Mietkosten, die die höheren Preise in der Schweiz verursachen. Ausländische Lieferanten nutzen ihre Marktmacht aus. Sie halten die Preise in der Schweiz künstlich hoch und schöpfen die hohe Kaufkraft gezielt ab.

#### **Prävention**

Der SBC muss sich immer mehr dagegen wehren, dass völlig ungerechtfertigte Eingriffe in die Gestaltung des Lebensstils unter dem Deckmantel von Präventionskampagnen, als Ersatz von gesetzlichen Regelungen, zur Anwendung kommen. Darunter fallen diskutierte Fett- und Zuckersteuern, die Salzstrategie oder ein immer wieder auf die Agenda gebrachtes Ampelsystem. Konkret bekämpfen wir deshalb ebenfalls das Tabakproduktegesetz, das immer weitergehende Werbeverbote verlangt hat, die schliesslich auch auf Lebensmittel ausgedehnt werden könnten.

#### **Energiestrategie 2050**

Der SBC ist nach wie vor der Meinung, dass die Umsetzung der Energiestrategie 2050 nur mit marktwirtschaftlichen Mitteln und in Verbindung von Energie- und Klimapolitik möglich ist. Die Einhaltung der Maxime, die Schweiz möglichst sicher, autonom und zu wettbewerbsfähigen Preisen mit Energie

## Allgemeines Verbandsgeschehen

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. Der SBC wird sich 2017 mit der Vorlage weiter auseinandersetzen.

### **Schweizerischer Gewerbeverband sgV**

Der SBC arbeitet aktiv in den ständigen Kommissionen Wirtschaftspolitik, Sozialpolitik, Finanzpolitik und Arbeitsmarkt mit. Er ist ausserdem in der Eidgenössischen Arbeitskommission und dem KMU-Forum vertreten. In den sgV-Arbeitsgruppen Handel, Lebensmittel- und Agrarpolitik, Kerngruppe Revision Lebensmittelgesetz, Mehrwertsteuer-Austausch und Gruppe Umwelt konnte er seinen wertvollen Beitrag für die Branchenpolitik einbringen. In der Gewerbekammer ist der SBC ebenfalls mitgestaltend vertreten. Es wurden unter dem Dach des sgV, wirtschaftsfeindliche Abstimmungen heftig bekämpft – zum grössten Teil mit positivem Ausgang für unsere Branche.

*Urs Wellauer, Vizedirektor, Leiter Politik & Kommunikation*

### **Hygieneleitlinie**

Siehe dazu auch oben «Neues Lebensmittelrecht». Wegen der umfassenden Anpassungen, insbesondere bei der Selbstkontrolle, die die Totalrevision mit sich bringt, wurden bei der SBC-Hygieneleitlinie 2016 auf Ergänzungen verzichtet. Betriebe werden künftig neue Produkte einfacher einführen können, da keine speziellen Bewilligungen mehr eingeholt werden müssen. Mit Heuschrecken, Grillen usw. auf oder in Gebäcken dürfte auch das Sortiment der Bäckerei-Confiserie bereichert werden.

### **Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz/ASA-Branchenlösung**

Nebst Grundkursen – auch in Liechtenstein – standen die Fortbildungskurse für Sicherheitsbeauftragte im Fokus. 420 Personen nutzten die Chance und profitierten vom Angebot in den Sektionen. Mit Christoph Bosshard, suva Luzern, wurden ihnen die neuen Inhalte der ASA-Branchenlösung vermittelt. Die Arbeitswelt hat sich in den letzten Jahrzehnten stark verändert und mit ihr die Gesundheitsrisiken. Eine neue Herausforderung in der heutigen Leistungsgesellschaft sind die psychosozialen Risiken am Arbeitsplatz. Die negativen Folgen: hohe Kosten für die Betroffenen, die Betriebe und die Volkswirtschaft im Allgemeinen. In den Fortbildungskursen wurde auf die Bedeutung eines guten Betriebsklimas, optimale Arbeitsabläufe, genügend zeitliche und fachliche Ressourcen hingewiesen, wobei gegenüber dem komplexen Thema auch eine gewisse Ratlosigkeit spürbar war. Leider gibt es gegen psychische Fehlbelastungen kein Einheitsrezept. Wichtig ist, frühzeitig bei Vertrauenspersonen eine fachliche Unterstützung einzuholen. Die ASA-Kommission empfiehlt den KMU den Video-Trailer «Psychische Probleme am Arbeitsplatz» des Vereins Artisana. Darin wird authentisch und unkonventionell gezeigt, was passieren kann, wenn Mitarbeitende in Kleinunternehmen psychische Probleme haben.

Um gesetzliche Auflagen zu erfüllen, wurde für die Betreiber von Mehlsilos ein überschaubares Explosionsschutzdokument erstellt, das 2017 in die Pilotphase starten kann. Da sehr komplexe Vor-

schriften zu beachten waren und das Dokument inhaltlich breit abgestützt werden musste, war die Erstellung sehr aufwändig und arbeitsintensiv.

2016 wurden der ASA-Fachstelle 64 Eignungsabklärungen für Mehlexposition für eine erweiterte Beurteilung zugestellt. Der Facharzt deklarierte bei 10 Personen grosse und bei 15 leichte Bedenken für eine Tätigkeit im Umgang mit sensibilisierenden Stoffen. 2 Personen schlugen wegen starker Atopie auf Getreidepollen sowie eines diagnostizierten, allergischen Asthmas eine andere Berufsrichtung ein. Der SBC setzt alles daran, die nötige Sensibilisierung zum Thema hochzuhalten. Das Risiko einer Berufskrankheit lässt sich am stärksten durch das Verhalten der Mitarbeitenden am Arbeitsplatz beeinflussen.

Die Broschüre «Bäckerasthma – muss das sein?» wird abgelöst und der Branche baldmöglichst zur Verfügung gestellt.

Der SBC konnte erneut Betriebe gewinnen, die sich von neutraler Seite einem ASA-Audit unterzogen. Der direkte Nutzen für sie war aufgrund der Rückmeldungen gross und die Erkenntnisse daraus für die weitere Entwicklung der ASA-Branchenlösung hilfreich. Nur dank kritischer Auseinandersetzung mit der Umsetzung in der Praxis ist es möglich, die Branche weiter mit sinnvollen Unterlagen zu bedienen. Die Begehungen zeigten, dass die ergonomischen Aspekte in unserem Berufsfeld noch Verbesserungspotenzial haben. Ziel ist, eine zweckmässige und überschaubare Praxishilfe zu schaffen.

Anfang 2016 wurden die Unterlagen für die begleitenden Massnahmen zum Jugendschutz (ArGV5) nach Anhang 2 beim Staatssekretariat für Wirtschaft seco sowie beim Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFJ zur Beurteilung eingereicht. Nach gewünschten Anpassungen setzte das SBFJ sie auf Oktober 2016 in Kraft. Die Betriebe wurden informiert. Die Dokumente wurden sowohl auf «Forme deine Zukunft» wie in der ASA-Branchenlösung aufgeschaltet. Diese ist ein integrierter Bestandteil zu den begleitenden Massnahmen. Für die Berufsbildner ist es wichtig, dass sie beachtet werden, denn die Jugendlichen müssen beim Verrichten von Arbeiten mit möglichen Gefahren/Gesundheitsbelastungen unterwiesen und überwacht werden, dies stufengerecht und über die ganze Dauer der Berufsbildung. Wichtig ist, dass eine Unterweisung immer schriftlich dokumentiert wird, was im Ereignisfall nur Vorteile bringt.

### **swiss granum**

Der SBC, als Mitglied und Vertreter der zweiten Verarbeitungsstufe, nahm zusammen mit der Fachschule durch Einsitz in den verschiedenen Gremien der swiss granum auch 2016 seine Verantwortung im Interesse der Bäckerschaft wahr. Die Ernte 2016 war für die Getreideproduzenten äusserst schwierig und geprägt von sehr tiefen Erträgen. Die Lagermengen aus der Ernte 2015 sowie die Erträge der Ernte 2016 reichen bei weitem nicht, den Brotgetreidebedarf von 470 000 t zu decken. Zur Sicherstellung der inländischen Versorgung wurden deshalb schon früh zusätzliche Importe beantragt. Die niedrigen Erträge, tiefe Hektolitergewichte (viele Schmachkörner) sowie der hohe Pilzbefall beim Brotgetreide hinterlassen bei den Getreideproduzenten, aber auch bei den Mühlen ein schmerzhaftes Loch in der Kasse. Als kleiner Trost bleibt, dass das mahlfähige Getreide von guter Qualität ist und eine ausgezeichnete Backleistung erzielen wird.

*Daniel Jakob, Leiter ASA-/QS-Fachstelle*

# Kommunikation

## Berufswettkämpfe

Am 45. Internationalen UIBC-Wettbewerb für junge Bäcker im Januar/Februar 2016 in Weinheim (D) gewann Ramona Bolliger, Gontenschwil (AG), die Silbermedaille, und Jessica Burch, Wilen (OW), holte die Bronzemedaille (Fotos siehe Seite 15). Die zwei Schweizerinnen gehören zu Europas bestem Bäckernachwuchs. Die Schweizer Bäcker-Confiseure sind stolz auf die ausgezeichneten Leistungen des Schweizer Teams und die grosse Medienresonanz in der Tagespresse (online und print).

Die SwissSkills Competitions 2016 fanden im November 2016 an der Richemont Fachschule in Luzern statt. Die Fachjury vergab insgesamt drei Schweizer Meistertitel – in den Fachrichtungen Bäckerei-Konditorei und Konditorei-Confiserie sowie im Detailhandel (Fotos siehe Seiten 14 + 15). Die Teilnehmenden zeigten beeindruckende Leistungen und grosses Engagement. An der Schlussfeier im Verkehrshaus Luzern begeisterte der erfolgreiche Schweizer Musiker GUSTAV Jung und Alt. Der SBC dankt dem SBC-Sponsorenclub sowie den Ausbildungs- und Arbeitgeberbetrieben herzlich für die wertvolle Unterstützung. SBC-Sponsorenclub: [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch), Rubrik «Berufe – Sponsorenclub».

## Medienarbeit

Die Schweizer Bäcker-Confiseure erzielten auch 2016 eine stete Präsenz in Fach- und Publikumsmedien. Anfang Jahr löste der Internationale UIBC-Wettbewerb für junge Bäcker eine positive Berichterstattung aus. In der zweiten Jahreshälfte gelang mit der Gölä-CD-Verkaufsaktion ein sehr grosses, wenn auch teilweise kontroverses Medienecho. Die Werbeaktivitäten der einzelnen SBC-Mitglieder und der Kantonalverbände mit Gölä-CD-Verkauf sorgten für vielfältige Berichterstattungen in den Lokalmedien.

## Werbeaktivitäten 2016

- *Gölä-CD-Verkaufsaktion:* In über 350 Verkaufsstellen der gewerblichen Bäckereien-Confisereien wurde das im Oktober 2016 lancierte Mundart-Album des Berner Oberländer Rockmusikers Gölä angeboten. Die Betriebe profitierten von Zusatzverkäufen, neuen Kunden und Branchenwerbung in den nationalen und lokalen Medien. Das Album «Stärne» figurierte in der Schweizer Hitparade auf Platz 1 – ein Grosserfolg, auch für die Bäckerei-Confiserie-Branche. Zahlreiche Betriebe, welche die Gölä-CD verkauften, kreierten dazu originelle «Gölä-Produkte». Drei SBC-Mitglieder gewannen Autogrammstunden mit Gölä. Fünfeinhalb Stunden war Gölä beispielsweise live für seine Fans in der Bäckerei-Konditorei-Confiserie Richner, Veltheim (AG), da, so lange wie noch nie in seiner Karriere. Die Betriebsinhaberin war überwältigt vom Publikumsaufmarsch und freute sich über den Riesenerfolg und die positiven Kundenreaktionen. Das vom SBC und dem Bäcker-Confiseurverband Region Bern organisierte «Bäcker-Zmorge mit Gölä» war innert Kürze ausverkauft und beste Branchenwerbung.
- *Neue SBC-Website:* Der SBC und die Verbandspublikation «panissimo» haben seit Mitte Dezember einen neuen Internet-Auftritt. Auf [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch) sind die Seiten frischer, übersichtlicher und responsiv. Der neu gestaltete und benutzerfreundliche Gesamtauftritt ist schlicht gehalten und grafisch ansprechend umgesetzt. Wie bisher werden die User auf [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch) regelmässig über News, Hintergründe und Veranstaltungen in der Branche sowie über die Schwerpunkte im

«panissimo» aktuell informiert. Neu sind der SBC und das «panissimo» auch auf Instagram aktiv ([www.instagram.com – swissbaker.ch](http://www.instagram.com-swissbaker.ch)).

- **FBK 2017:** Im Nachgang zur FBK 2015 setzte der SBC ein sogenanntes «Advisory Board», bestehend aus Vertretern der verschiedenen Ausstellerguppen sowie der Besucher, ein, um die gewonnenen Erkenntnisse aus Umfragen und Studien in die Weiterentwicklung der Messe einfließen zu lassen. 2016 arbeitete das FBK-Team intensiv an den Neuerungen zu Trends und Innovationen, insbesondere am ersten «Rendez-vous FBK» (FBK-Eröffnungsanlass), am «FBK-Trendforum» mit Fachdemonstrationen und an der «Innovationszone». Basis war die vom SBC in Auftrag gegebene Trendstudie «Die Zukunft der Schweizer Bäckerei-Confiserie-Branche». Diese neue Trendstudie wird als Wegweiser für die Branche dienen.

*Sarah Stettler, Leiterin Marketing Services*

### **Genusskalender 2017**

Der Genusskalender wurde fristgerecht erstellt und zugeschickt. Reaktionen zeigen, dass Inhalt sowie Bildsprache vom Endkonsumenten sehr geschätzt werden und spontan «Gluscht» auf Back- und Konditoreiwaren aus handwerklicher Fertigung wecken. Die grosse Authentizität des Kalenders mit den Bildern stärkt die Position des Handwerks. Bezüglich Inhalt, Qualität, Preis-Leistungs-Verhältnis sowie professionellem und personalisiertem Mailing gibt es kein vergleichbares Produkt am Markt. Im Gegensatz zu anderen Printmedien trotz der Kalender der digitalisierten Welt. Dies zeigt eindrücklich, dass er sehr beliebt ist und grundsätzlich in jedes Fachgeschäft gehört.

### **Verein Schweizer Brot (vormals SBI)**

Neue Ausrichtung, neues Logo: dies nach umsichtiger Marktanalyse. Mit Blogs, Social Media, Videokommunikation und neuer Website wartet der Verein Schweizer Brot mit einem völlig neuen Auftritt auf. Er und seine Trägerschaften, Getreideproduzenten, Müller und Bäcker, sind Drehscheibe und Kompetenzzentrum, wenn es um Schweizer Brot, Mehl und Getreide geht. Trotz dem Auftritt in neuer Frische fielen die Bemühungen um weitere Vereinsmitglieder auch 2016 auf wenig fruchtbaren Boden. Ziel ist, die Eigenmitteldecke zu erhöhen, um beim Bund mehr Absatzfördergelder auslösen und wirkungsvolle Kampagnen führen zu können.

Im Auftrag des Vereins Schweizer Brot befragte das LINK-Institut im September 1036 Personen zu Kauf- und Konsumverhalten und Wahrnehmung von Brot. «Swissness» spielt eine entscheidende Rolle in einem zurzeit rückläufigen Markt. Ein leichter Rückgang des Brot- und Backwarenkonsums manifestiert sich nicht nur in der Schweiz, sondern auch in andern europäischen Ländern. Dies geht aus einer im November 2016 veröffentlichten Marktanalyse «Overview of the Bread Markets in Europe» hervor. Dass das handwerklich gefertigte Brot in der Gunst der Kunden steht, ist ein kleiner Leuchtturm im stark umkämpften Brotmarkt. Mit der neuen Kommunikationsstrategie des Vereins Schweizer Brot will die Branche diesen Trend stärken, was mit den gegenwärtig verfügbaren Eigenmitteln und dem rauen Marktumfeld/Preisstrategien sowie dem Import von Backwaren eine grosse Herausforderung bleiben wird.

*Daniel Jakob, Leiter ASA-/QS-Fachstelle*



- 1 SwissSkills Competitions 2016: Die drei Erstplatzierten des Detailhandels mit den Hauptsponsoren Max Felchlin AG, Patiswiss AG und Pistor AG.
- 2 Rebecca Ziegler (SG), Schweizer Meisterin 2016 der Detailhandelsfachfrauen.
- 3 Joyelle Creswell (TG), Schweizer Meisterin 2016 der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei.

- 4 Joyelle Creswell und Urs Röthlin, Leiter Bäckerei & Feinbäckerei, Richemont Fachschule.
- 5 Die zwölf Kandidaten/Kandidatinnen der Fachrichtung Konditorei-Confiserie.
- 6 Justine Froidevaux (VD), Schweizer Meisterin 2016 der Fachrichtung Konditorei-Confiserie.



1



2



3



4



5



6

- 7 SwissSkills Competitions 2016: Schlussfeier mit dem Freiburger Musiker GUSTAV und Band.
- 8 GUSTAV und Claudia Vernocchi, Leiterin Redaktion «panissimo»/Moderatorin, freuen sich über die gelungene Carac-Überraschung
- 9 Stefan Romang, Präsident der Wettkampfkommmission, gratuliert den Kandidaten/Kandidatinnen herzlich – alle sind Sieger.

- 10 Internationaler UIBC-Wettbewerb für junge Bäcker 2016: Ramona Bolliger (l.) und Jessica Burch (r.) im Training.
- 11 Das Schweizer Team zeigte ausgezeichnete Wettkampfleistungen.
- 12 Internationaler UIBC-Wettbewerb für junge Bäcker 2016: Ramona Bolliger (l.) gewann die Silbermedaille und Jessica Burch (r.) holte die Bronzemedaille.



7



8



9



10



11



12



- 1 Kongress SBC 2016: Der neue SBC-Präsident Silvan Hotz (Baar/ZG) mit Kaspar Sutter.
- 2 Die neu gewählten Geschäftsleitungsmitglieder: Peter Signer (Ausbildungschef) und Silvan Hotz (Präsident).
- 3 Neue Ehrenmitglieder: (v. l. n. r.) Peter Galli, Urs Schefer, Fritz Nyffenegger, Irene Muralt, Kaspar Sutter.
- 4 Herzlichen Dank an den abtretenden SBC-Präsidenten Kaspar Sutter mit Mary Sutter. Der Rockmusiker Gölä überreichte die Abschiedsblumen.
- 5 Die Geschäftsleitung SBC bis zum Kongress 2016.



1



2



3



4



5



- 6 Die Bäckerei-Conditorei Fleischli AG, Niederglatt (ZH), gewann für ihren «Fleischli BackShop – ein Tankstellenshop der anderen Art» – die «Bäckerkrone 2016».
- 7 Anlässlich ihres 100-Jahr-Jubiläums lud die Pistor den SBC-Kongress nach Luzern ein.
- 8 CD-Verkaufsaktion: Fotoshooting mit Gölä in der Backstube der Bäckerei-Konditorei Bruderer, Wichtrach.

- 9 Der ehemalige Direktor Beat Kläy, Präsident Silvan Hotz, Urs Wellauer, SBC-Direktor ab Januar 2017.
- 10 Silas Bösch, Urs Köppel «Lehrmeister des Jahres 2016» und Lukas Keller (Confiserie Köppel AG [TG]).
- 11 Swiss Bakery Trophy Champions 2016: Jean-Claude Donche und Pierre-Alain Bourdenet (Boulangerie des Bains, Genf) bestätigten ihren Championtitel 2014.



6

7

8

9

10

11

# Jahresrechnung

Ertrag	Rechnung 2015	Rechnung 2016
Verbandsorgane		
Mitgliederbeiträge	915'343	861'588
Sekretariat+Verbandsorgane	183'180	159'749
Werbung	172'245	169'855
Übersetzungsdienst	128'835	131'130
Finanzerfolg	164'759	261'193
Ertrag Verbandsorgane	1'564'362	1'583'514
Ertrag Panissimo	981'283	931'601
Ertrag Promotion	526'946	471'164
Ertrag Dienstleistungen	1'654'650	1'323'917
Ertrag Liegenschaften	490'188	486'542
a.o. Erfolg/Steuern	-75'634	-334'144
<b>Total Erfolg</b>	<b>5'141'795</b>	<b>4'462'595</b>
<b>Aufwand</b>		
Verbandsorgane		
Verbandsorgane (GL, ZV, Kongress, Romandie/Tessin)	528'250	442'276
Personalaufwand	600'260	681'873
Betriebsaufwand (inkl. Rechtsdienst/GAV)	372'077	377'674
Nachwuchsförderung	83'582	52'178
Werbung (inkl. Nachwuchskampagne)	308'973	347'873
Wettkämpfe	148'864	96'234
Übersetzungsdienst	149'023	151'772
Aufwand Verbandsorgane	2'191'028	2'149'880
Aufwand Panissimo	1'005'678	905'891
Aufwand Promotion	614'396	548'624
Aufwand Dienstleistungen	1'281'037	970'828
Aufwand Liegenschaften	147'638	267'952
<b>Total Aufwand</b>	<b>5'239'776</b>	<b>4'843'173</b>
<b>Resultat</b>	<b>-97'981</b>	<b>-380'579</b>
<b>Bilanz</b>		
<b>Aktiven</b>		
Umlaufvermögen	3'650'772	4'210'818
Anlagevermögen	6'980'175	6'789'944
<b>Total Aktiven</b>	<b>10'630'946</b>	<b>11'000'762</b>
<b>Passiven</b>		
Fremdkapital kurzfristig	1'227'476	2'047'267
Fremdkapital langfristig	4'212'995	4'143'598
Total Eigenkapital	5'190'475	4'809'896
<b>Total Passiven</b>	<b>10'630'946</b>	<b>11'000'762</b>

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

«panissimo» ist die offizielle Publikation des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands SBC und enthält eine Vielfalt aktueller, branchenspezifischer und wirtschaftspolitischer Beiträge, wichtige Informationen zu den Aktivitäten und Dienstleistungen des Berufsverbands, Berichte über Trends, Marktentwicklungen und Neuheiten sowie Präsentationen von innovativen Unternehmen. «panissimo» erschien 2016 wöchentlich in den Sprachen Deutsch, Französisch und Italienisch. Der «panissimo»-Newsletter wird jeweils Mitte Woche an rund 8000 Adressen verschickt. Er enthält die zwei Hauptthemen der Printausgabe und unter anderem die Links zum Veranstaltungskalender, zur Stellenmarkt-Website und zur Fotogalerie sowie einen oder zwei Werbebanner.

In den «panissimo»-News auf der offiziellen SBC-Website [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch) befinden sich aktuelle Branchenthemen, eine Fotogalerie, der [swissbaker-blog](http://www.swissbaker-blog) sowie ein vielfältiges Themenarchiv.

2016 erfuhr «panissimo» einige Veränderungen:

- neuer Newsletter und Erweiterung des Adressstamms auf rund 8000 Adressen in Frühling
- Soft-Relaunch der Printausgabe im Frühjahr
- Einführung der Fotogalerie, des [swissbaker-blogs](http://www.swissbaker-blog), des Tagesbuchs einer Lernenden
- neue Website mit ansprechender Bildwelt und neuen Inhalten, so unter anderem Themen/Archiv, Ratgebersite: [www.swissbaker.ch/panissimo](http://www.swissbaker.ch/panissimo), ab Mitte Dezember
- neues Kleid für die Printausgabe, Start letzte «panissimo»-Nummer 2016
- allgemein Erweiterung des Angebots an Kommunikationsplattformen für Inserenten in der Printausgabe, im Newsletter und auf der Website

2016 wurde über die zahlreichen, vielfältigen Veranstaltungen und Themen in der Branche berichtet. Höhepunkte waren unter anderem die erstmalige Teilnahme eines Bäckermeisters, Fritschivater Seppi Kreyenbühl, am Zürcher Sechseläuten, der Kongress in Luzern mit der Stabsübergabe von Präsident Kaspar Sutter an seinen Nachfolger Silvan Hotz und mit der Vergabe der Bäckerkrone an die Bäckerei-Konditorei Fleischli, Niederglatt ZH, das 100-Jahr-Jubiläum *pistor*, die Beteiligung der Freiburger Bäcker am Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest in Estavayer-le-Lac, die erfolgreiche Teilnahme von Ramona Bolliger und Jessica Burch am UIBC-Wettbewerb, die Berufsmeisterschaften SwissSkills 2016 in der Richemont Fachschule Luzern, die Vergabe des Titels Lehrmeister des Jahres an Urs Köppel, Romanshorn, die Südback in Stuttgart, die Sigep in Rimini und die Ernennung des bisherigen Vizedirektors Urs Wellauer zum neuen Direktor und Nachfolger von Beat Kläy.

#### **4581 Auflage**

Die WEMF-beglaubigte Auflage beläuft sich auf 4581 Exemplare (2015: 5251). Der Gesamtumfang der 48 Ausgaben betrug 1232 Seiten (Vorjahr: 1144). Das Inseratemanagement übernahm 2016 die Stämpfli AG. Der aufwändige Aufbau der Kundenkontakte sowie personelle und technische Herausforderungen bei der Stämpfli AG und ein schwieriger werdendes Umfeld im Zeitungsbereich sind die Ursachen dafür, dass die Inserateinnahmen rund 10% unter Budget liegen. Da die Einnahmen des Gewerbekombis im Budget 2016 nicht berücksichtigt wurden, verzeichnet «panissimo» trotzdem schwarze Zahlen.

*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.

## **Dokumentation im Internet**

2016 wurde die über 65-jährige Geschichte der Stiftung Brotkultur Schweiz (bis 2014 Schweizerisches Archiv für Brot- und Gebäckkunde) erstellt. Sie ist unter [www.brotkultur.ch](http://www.brotkultur.ch) aufgeschaltet. Auszüge erschienen zudem in einer siebenteiligen Serie in der Verbandszeitung «panissimo».

## **Bäckereimuseum Benken**

Die Jahressitzung des Stiftungsrats fand unter der versierten Leitung von Präsident Werner Bellwald in St.Gallisch-Schweizerischen Bäckereimuseum, Benken SG ([www.baeckereimuseum.ch](http://www.baeckereimuseum.ch)), statt. Dieses ist ein wichtiges Standbein für die Stiftung Brotkultur Schweiz, sind doch die sich in ihrem Besitz befindlichen Bäckereimaschinen und Gerätschaften im Untergeschoss eingelagert, soweit sie aus Platzgründen nicht direkt in den Ausstellungsräumen platziert werden können. Das von Marianne und Paul Wick mit viel Herzblut geführte Museum findet beim Publikum grosse Resonanz und wird auch von vielen Carreisen besucht. Öfter kommen sogar Vereine und Gesellschaften mit über 100 Personen. Für das kulinarische Wohl wird im angegliederten Restaurant «Bretzelstube» gesorgt. Da das Museum komplett rollstuhlgängig ist, erfreut es sich auch bei Senioren grosser Beliebtheit.

## **Neues Ballenbergbrot**

Der mit Unterstützung der Stiftung Brotkultur Schweiz gestaltete Themenweg «Korn und Brot» im Freilichtmuseum Ballenberg bei Brienz BE stiess auch 2016 bei den Besuchern auf reges Interesse. An acht im Gelände verteilten Themenorten wird 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. Alle Arbeitsschritte und involvierten Berufe sind ersichtlich, was die enorme Vielfalt der Schweizer Brotlandschaft veranschaulicht. Zentrale Station ist die Backstube, in der die Herstellung des Ballenbergbrots gezeigt wird. Das von der Richemont Fachschule ausgearbeitete neue Rezept für ein handwerklich gefertigtes Brot gemäss Naturel-Richtlinien fand positiven Anklang. Spannend ist, dass das Verhältnis zwischen Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl ungefähr den effektiven Anbaumengen in der Schweiz entspricht. Das Freilichtmuseum Ballenberg ist vom 13. April bis 31. Oktober 2017 täglich von 10 bis 17 Uhr geöffnet.

## **Vorbereitung des FBK-Auftritts**

Hauptaktivität in der zweiten Jahreshälfte 2016 war die Vorbereitung des FBK-Auftritts 2017, wo als Hauptattraktion das neue Ballenbergbrot zur Degustation und zum Verkauf angeboten wird. Die Mehlmischung kann bei *pistor* bestellt werden.

*Markus Tscherrig*

Wie bereits im Vorjahr gab es noch einmal einige Betriebsschliessungen und Kundenabgänge, was einen leicht tieferen Umsatz zur Folge hatte. Es ist jedoch erfreulich, dass wir – dank unseres Branchenwissens – daneben wiederum einige Jungunternehmer als Neukunden gewinnen konnten. Unser 18. Geschäftsjahr war geprägt von der Weiterentwicklung und Förderung unserer Branchenkennzahlen.

Die Firma Appletree erstellte, aufgrund der Ergebnisse und Auswertungen aus Umfragen und Workshops, mit der Geschäftsleitung und den Mitarbeitenden, ein Markenhandbuch und erarbeitete Markenwerte, unser Grundmotiv sowie ein Markenversprechen. Unsere zentralen Markenwerte, welche unsere Unternehmung auszeichnen, sind: **nahe, kompetent und proaktiv**. Unser Grundmotiv, das wichtigste und wirkungsvollste Motivfeld unserer Kunden lautet: entlasten. Unsere Kunden werden durch unsere Kompetenz und langjährige Erfahrung entlastet. Dadurch gewinnen sie wertvolle Zeit und können sich vollumfänglich auf ihr Kerngeschäft konzentrieren. Dank unserer hohen Fachkompetenz erkennen wir Bedürfnisse und Herausforderungen und können gewährleisten, dass sich der Kunde rundum gut aufgehoben fühlt. Das Markenversprechen – also der zentrale Kundennutzen – der SBC Treuhand AG lautet: **Wir versprechen, unsere Kunden proaktiv durch unsere Nähe und Kompetenz zu entlasten. Dank unserer langjährigen Erfahrung in Treuhand und Beratung unterstützen wir ihren Erfolg. Das macht uns zur Nummer 1 in der Schweiz für Bäcker und Confiseure.** Die Umsetzung des neuen Markenauftritts (Logo, Homepage, Flyer, Briefschaften) ist lanciert und wird im Geschäftsjahr 2016/17 dann umgesetzt sein.

Der Verwaltungsrat der SBC Treuhand AG setzt sich im Geschäftsjahr 2015/16 unverändert zusammen. An der Generalversammlung vom 22. März 2016 wurde er jedoch ausserordentlich lediglich für ein Jahr gewählt, da beim Verband wie bei den Sitzen personelle Veränderungen absehbar waren.

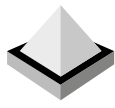
Per Ende Juni 2016 gab es in St. Gallen einen Wechsel des Sitzleiters. Für Alain Cheseaux nahm per 1. Juli 2016 Ramon Dreier seine Arbeit auf. Wir danken Alain Cheseaux ganz herzlich für seine Arbeit und wünschen ihm privat wie geschäftlich alles Gute. Ramon Dreier heissen wir herzlich willkommen und freuen uns auf die Zusammenarbeit mit ihm.

Die SBC Treuhand AG kann auf langjährige und kompetente Mitarbeitende zählen. Durch stetige interne und externe Schulungen ist sichergestellt, dass unser Treuhandbranchenwissen im Bereich der Bäcker-Confiseure fortwährend auf einem sehr hohen Niveau gehalten wird. Dieses Jahr wurde zudem erstmals in Bern ein Branchentag mit allen Mitarbeitenden der SBC Treuhand AG der Sitze Bern, Pully, St. Gallen, Luzern, Chur und Zürich durchgeführt.

Ich danke dem Verwaltungsrat und allen Mitarbeitenden für ihren Einsatz. Ich bin stolz, dass die SBC Treuhand AG einen positiven und gesunden Geschäftsgang vorweisen kann und sich stetig weiterentwickelt.

*Bernhard Zihlmann, Direktor*





# Ausgleichskasse PANVICA

## **Ausgleichskasse PANVICA**

Aufgrund der negativen Entwicklung des Landesindex der Konsumentenpreise und der schwachen Lohnentwicklung beschloss der Bundesrat, die AHV- und IV-Renten per 1. Januar 2017 nicht zu erhöhen und auf dem Niveau vom 1. Januar 2015 zu belassen. Mitte Jahr informierte die Postfinance, dass die Dienstleistung der Barauszahlung von AHV- und IV-Renten ab Oktober 2017 nicht mehr angeboten werde. Über 100 Rentenbezüger wurden informiert und die Angabe eines Post- oder Bankkontos eingeholt. Der Trend zu Geschäftszusammenschlüssen verlangsamte sich im 2016. Die Zahlungsmoral der Beitragspflichtigen hat sich weiter verschlechtert. Die Zahlungsausstände betragen per Ende 2016 rund 6 Mio. CHF. Mit einer – wo dies aus AHV-rechtlicher Sicht möglich ist – verschärfteren Vorgehensweise im Inkasso, soll die Negativentwicklung aufgehalten werden.

## **Familienausgleichskassen**

2016 wurden die Verarbeitung der Erwerbersatz- und Mutterschaftsentschädigung auf eine neue Benutzeroberfläche migriert, was zu zusätzlichem Kontroll- und Schulungsaufwand führte, jedoch langfristig die Verarbeitung der Anträge und Auszahlungen vereinfacht. Im abgelaufenen Jahr war die Geburtenrate so hoch wie seit 23 Jahren nicht mehr. Diese Zunahme spiegelte sich in unseren Familienkassen in der massiven Zunahme der Anmeldungen für Mutterschaftsentschädigungen und den auszurichtenden Kinderzulagen wider. Das Bundesamt für Statistik rechnet mit einer weiteren Zunahme der Geburtenrate in den nächsten Jahren und die Familienzulagenkassen mit einer Zunahme der Zulagen. Der Kanton Waadt erhöhte per 1. September 2016 unterjährig die Kinderzulagen, was unüblich ist. Die Erhöhung war eine der Konsequenzen aus einer Vorabstimmung für die Unternehmenssteuerreform III durch das Waadtländer Stimmvolk.

## **Krankentaggeldversicherung und Unfallversicherung**

Entgegen den Vorjahren nahmen die ausgerichteten Krankentaggelder ab. Dies liegt vor allem daran, dass unser Risikoträger – trotz schärfsten Interventionen unsererseits – im 2015 verlangte, Kündigungen auszusprechen. Die strenge Anwendung der Anmeldefristen bei Krankheit durch unseren Risikoträger führte ebenfalls zu Abgängen von Mitgliedern. Die Abnahme der Krankentaggelder ist somit nicht durch rückgehende Krankheitsfälle entstanden. Bei den ausgerichteten Krankentaggeldern handelt es sich hauptsächlich um kurze Arbeitsunfähigkeiten. Die Gründe sind vor allem auf das schwierige wirtschaftliche Umfeld zurückzuführen. Die umfassenden Sparmassnahmen in den Unternehmen führen einerseits zu erhöhtem Stress, andererseits bringt die Angst eines möglichen Arbeitsplatzverlusts die Mitarbeitenden schneller an den Arbeitsplatz zurück.

Im vergangenen Jahr fanden mit unserem Unfallrückversicherer Verhandlungen bezüglich Festlegung neuer Unfallversicherungsprämien für die nächsten drei Jahre statt. Der positive Schadenverlauf bei den Berufsunfällen führt erfreulicherweise ab 1. Januar 2017 mehrheitlich zu tieferen Prämien. Es zeigt sich, dass die konsequente Umsetzung der Sicherheitsmassnahmen in den Betrieben, welche die ASA-Fachstelle anbietet, zum Erfolg und damit zu tieferen Prämien für die Unternehmen führt.

### **Pensionskassen**

Das Anlagejahr 2016 war von verschiedenen Unsicherheiten geprägt (Brexit, US-Wahlen). Die Entwicklung in Europa ist nach wie vor enttäuschend. Die Wahl von Donald Trump und der damit verbundenen Annahme eines Wechsels der Fiskalpolitik führte unter anderem zu deutlich höheren Zinsen und zugleich zu höheren Aktienbewertungen. Es besteht wenig Aussicht, dass die Schweizerische Nationalbank ihre Politik der Negativzinsen ändert. Nach heftigen Korrekturen an den Obligationenmärkten im November muss trotz der positiven Kursentwicklung an den Aktienmärkten mit einer gedämpften Jahresperformance gerechnet werden.

Die beiden Vorsorgelösungen Pensionskasse PANVICA und PANVICA*plus* Vorsorgestiftung stehen wie in den Vorjahren auf einem soliden Fundament. Dies ist umso wichtiger, als in den nächsten Jahren – wie bei allen anderen Schweizer Pensionskassen auch – grosse Herausforderungen anstehen. Die steigende Lebenserwartung einerseits und das Tiefzinsumfeld andererseits führen dazu, dass der Umwandlungssatz immer weiter gesenkt werden muss. Dies ist bei der Pensionskasse PANVICA und jeder anderen Pensionskasse in der Schweiz, welche gesetzliche Minimalpläne anbietet, jedoch nur beschränkt möglich, weil der gesetzlich zwingende und viel zu hohe Umwandlungssatz 6.8% beträgt. Zum Vergleich: Der korrekte der heutigen Lebenserwartung entsprechende Umwandlungssatz liegt aktuell bei etwa 5.0%. Diese Differenz von rund 1.8% führt bei jeder neuen Pensionierung zu hohen Verlusten, die finanziert werden müssen. Hier werden alle Pensionskassen in der Schweiz mit Minimalplänen mittelfristig gefordert sein. Diese Problematik stellt sich bei der PANVICA*plus* Vorsorgestiftung nur in abgeschwächter Form, weil die Pläne mehrheitlich über das gesetzliche Minimum hinausgehen. Deshalb können diese sogenannten Pensionierungsverluste in der PANVICA*plus* Vorsorgestiftung vermieden beziehungsweise reduziert werden.

Mit den neuen Vorsorgeplänen in der PANVICA*plus* Vorsorgestiftung konnte eine sinnvolle Ergänzung zum bisherigen Angebot geschaffen werden. Die rege Nachfrage zeigt, dass sie den Bedürfnissen unserer Mitglieder entsprechen.

*Franziska Schertenleib, Direktorin*

# Richemont

Der Auftakt ins 2016 gelang mit einer gut besuchten, inspirierenden und spannenden Richemont-Tagung ausgezeichnet. Ein Jahr nach unserem 70-jährigen Bestehen, durften wir vom Jubiläumsjahr der *pistor* profitieren: Wir wurden mit einem grosszügigen Geldbetrag für die Umsetzung zweier Informatikprojekte unterstützt, die sonst nicht realisiert worden wären.

Zwei weitere spannende Projekte begleiteten uns: der Bau eines neuen und modernen Schulungsraums mit 16 voll ausgestatteten Arbeitsstationen und der Auf- und Ausbau einer Richemont-Schule in Dubai: ein komplett neues Geschäftsmodell ohne zusätzliche finanzielle Belastung/Beteiligung.

Eine deutliche Zunahme verspüren wir bei der Nachfrage nach externen Beratungen und Schulungen in Produktion und Detailhandel. Seit Januar 2016 verstärkt unser erster spanischer Mitarbeiter vor Ort das Richemont-Team. Carlos Mariel unterstützt uns bei allen Kursen und Projekten, die in Spanisch geführt werden, und hilft uns, den Markt weiter auszubauen. Mit weiteren Gastreferenten konnte die Nachfrage bei den Tageskursen gesteigert werden. Insgesamt können wir auf ein zufriedenstellendes Geschäftsjahr zurückblicken, in dem eine solide Basis für die Zukunft gelegt wurde.

*Reto Fries, Direktor Richemont Fachschule*

2016 standen einige personelle Veränderungen in der Gastronomie an. Das Serviceteam wurde um neue, motivierte Mitarbeitende ergänzt. Eine junge und frische «Mannschaft» kümmert sich freundlich und kundenorientiert um das Wohl der Gäste. Der Gesamtumsatz 2016 ist nahezu kongruent zum Vorjahr, zwar verzeichneten wir bei den Hotelgästen einen leichten Rückgang, der aber mit Kursgästen kompensiert werden konnte. Das Hotel-Ranking auf booking.com verbesserte sich von 8.2 auf 8.3.

*Jonas Seifert, Leiter Gastronomie & Hotel*

Das vielfältige Kursangebot wurde von vielen nationalen und internationalen Berufskollegen/-kolleginnen besucht. Die neuen Angebote zu Snacks, Take-away und Gastronomie fanden grossen Anklang. Der neu erarbeitete Vorbereitungskurs für die Berufsprüfung wurde bereits von 13 Teilnehmenden besucht und mit den Modulprüfungen im vergangenen Jahr abgeschlossen. Nach der Theorieprüfung im Herbst 2016 stehen nun noch die praktischen Prüfungen in den kommenden Monaten an. In der Westschweiz konnte 2016 ein erster Lehrgang der Fachrichtung Produktion mit 15 Teilnehmenden gestartet werden, beim zweiten in Luzern sind es 23 Teilnehmende in den Vorbereitungskursen Produktion und Detailhandel. Mit ständiger Weiterbildung auf allen Stufen bleiben wir innovativ und können uns den täglichen Herausforderungen stellen.

*Markus Zimmerli, Leiter Bildung und Stellvertretender Direktor*

Das Jahr war geprägt von der intensiven Auseinandersetzung mit unseren Prozessabläufen, sodass Anpassungen und Erweiterungen der Administrationssoftware entsprechend gemacht werden konnten. Weiter wurde die Grundlage für die Überarbeitung des neuen Webshops geschaffen.

2016 erweiterte der Richemont-Verlag die erfolgreiche Fachbuchserie *Das ideale Produkt* mit dem Doppelband *Konditorei*. Diese Werke lösen das 1989 herausgegebene Buch *Das ideale Gebäck* ab.

*Bernhard Boesch, Leiter Verlag und Stellvertretender Direktor*



Die Bäckereiabteilung wurde neu organisiert. Urs Röthlin übernahm die Führung per Mai, Daniel Kühne steht ihm als Stellvertretung zur Verfügung, und neue Teammitglieder stärken die Abteilung. Wir durften mehrere Kandidaten/Kandidatinnen während der Berufsprüfung betreuen. Das neue System gewährt mehr Zeit für den praktischen Teil. Dadurch kann intensiver auf die Themen der Bäckerei eingegangen werden.

Das Kursangebot in Spanien konnten wir leicht ausbauen. Zum zweiten Mal führte die Bäckereiabteilung den Kurs *Teach the Teachers* in Japan durch. Im Weiteren wurden während mehrerer Tage die Lehrkräfte unserer neuen Partnerschule in Dubai bei uns in Luzern ausgebildet.

*Urs Röthlin, Leiter Bäckerei-Feinbäckerei*

Mit Kursthemen wie *Vegan & Süss* mit Bernd Siefert trafen wir den aktuellen Zeitgeist. Die Kurse im Bereich Konditorei-Confiserie stiessen auch 2016 bei nationalen und internationalen Teilnehmenden auf grosses Interesse. Ebenfalls sind unsere Schulungen im Ausland immer gefragter.

Der neue Schulungsraum im Untergeschoss erlaubt eine bessere Vorbereitung der Kurse sowie mehr Flexibilität bei den Angeboten. Den modernen Raum können alle Fachabteilungen nutzen.

Ein besonderer Event waren die SwissSkills 2016. Das Niveau des fachlichen Könnens dieser jungen Berufsleute ist gegenüber dem Vorjahr nochmals gestiegen.

*Urs Meichtry, Leiter Konditorei-Confiserie*

Im Dezember 2016 erfolgte im Rahmen der ISO/IEC 17025:2005-Akkreditierung das zweite Überwachungsaudit, das ohne grosse Abweichungen abgeschlossen werden konnte. Dies ist sicher das Resultat der konsequenten Qualitätsstrategieverfolgung und ständigen Weiterbildung der Mitarbeitenden. Das Auftragsvolumen ist befriedigend und konnte auf dem Vorjahresstand gehalten werden. Bei der Erntequalitätserhebung war Richemont auch 2016 für die Labor- und Backversuche verantwortlich. Die Getreidequalität kann als gut, die Menge aber als ungenügend bezeichnet werden.

*Andreas Dossenbach, Leiter Labor & Qualitätsmanagement*

Die Nachfrage nach praxisbezogener und fachlicher Unterstützung in Betrieben des deutschsprachigen Raums ist weiterhin gross. Die am meisten gestellte Frage lautete: «Wie und mit welcher Methode erreichen wir wieder die von den Kunden gewünschte Topqualität?» Um eine optimale Teigentwicklung zu erreichen, muss das fachliche Wissen über Rohstoffe bei der Teigherstellung vorhanden sein. Gerne unterstützen wir auch Sie in diesem Prozess.

*Werner Hürlimann, Leiter fachtechnische Beratungen*

Insgesamt durfte ich in meinem letzten, vollständigen Amtsjahr eine leichte Zunahme der Aus- und Weiterbildungen verzeichnen. Erfreulich entwickelten sich die Verkaufsseminare sowie der Mitarbeiterführungskurs, welche beide von Muriel Rey durchgeführt werden.

Mit Sebastian Knecht konnte per März 2017 eine gute Nachfolgeregelung für mich gefunden werden. Herzlichen Dank für fast 40 Jahre Vertrauen und Unterstützung bei Richemont Pully – et à bientôt!

*Christian Jaques, Leiter Richemont Romandie*

2016 war wegweisend für die SBC Bau. Wir durften im April 2016 mit Peter Bachmann das letzte Urgestein der B&B AG in die wohlverdiente Pension schicken. Wir danken ihm für die bis zum letzten Tag geleistete gute Arbeit. Um den Generationenwechsel zu unterstreichen und ein neues Zeitalter einzuläuten, wurde aus der Betriebsberatung und Bauplanung AG die SBC Baumanagement & Consulting AG, verbunden mit dem Umzug von der Effingerstrasse 14 an die Seilerstrasse 9 ins Bäckerhaus. Wir sind zuhause angekommen.

Auch unser Verwaltungsrat veränderte sich 2016/2107. Ausgeschieden sind Fritz Strassmann, André Müller und Beat Kläy. Neu in unserem Verwaltungsrat sind Urs Wellauer, neuer Direktor SBC, und Matthias Haldimann, CEO der Emch+Berger AG Gesamtplanung Hochbau (E+B GPH). Durch die schweizweiten Niederlassungen der E+B GPH soll auch eine punktuelle, personelle Unterstützung der SBC Bau bei grossen Projekten aktiviert werden, da bei der E+B GPH viele ausgewiesene Bau-profis arbeiten.

Nach einem bezüglich Auftragseingangs katastrophalen 2015, wendete sich die Situation ab April 2016 zum Positiven. Die Auftragslage ist heute erfreulich, und wir haben bereits Anfang 2017 neue Anfragen aus dem Bäcker-, Konditor- und Confiseur-Markt.

2016 begleiteten wir erfolgreich den Einbau der neuen Schulungsbäckerei in der Fachschule Riche-mont und sind an der Planung und Realisierung der Schulungsräume für die Confiserie Max Felchlin beteiligt. Des Weiteren dürfen wir zurzeit verschiedene kleinere und grosse Projekte begleiten. Wir führten Standortanalysen durch, durften Machbarkeitsstudien, Vorprojekte, Baueingaben und Baubegleitungen machen. Auch mit Beratungsmandate dürfen wir unsere Kunden unterstützen. Dabei geht es zum Beispiel um die Effizienzsteigerung von Produktionsstandorten und die Konzen-tration der Produktion.

Für 2017 sind wir bezüglich der anstehenden und bereits laufenden Projekte und Mandate sehr optimistisch. An dieser Stelle danken wir unseren Kunden für ihr Vertrauen und die sehr gute Zusammenarbeit.

Wir hoffen auf eine weiterhin positive und enge Zusammenarbeit mit den SBC-Verbandsinstitu-tionen und der Verbandsleitung SBC.

*Robert Sandrowski, Geschäftsführer*

**Wahlbehörde: Kongress,  
Amtszeit: 12 Jahre, Amtsperiode: 4 Jahre, Wahljahr: 2020**



**Hotz Silvan, Präsident**  
Schutzengelstrasse 18  
6340 Baar  
Telefon 041 760 31 31  
Fax 041 761 31 31  
s.hotz@zugerbeck.ch  
Mitglied seit 2012



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



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



**Signer Peter**  
Kantonsstrasse 130  
7205 Zizers  
Telefon 081 322 88 77  
Fax 081 330 66 65  
p.signer@baeckerei-signer.ch  
Mitglied seit 2016



**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

## Angestellte Verband/Entwicklung Mitglieder

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

	2014	2015	2016
Direktion/Geschäftsstelle/panissimo/Promotion	12.0	12.0	12.0
Treuhandstellen	15.2	16.0	15.4
Baumanagement und Consulting AG	2.9	2.7	2.0
Ausgleichskasse PANVICA	42.8	43.4	35.5
Stiftung Richemont Fachschule	60.3	54.1	54.9
<b>Total</b>	<b>133.2</b>	<b>128.2</b>	<b>119.8</b>

### 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
2017	2257	1527	730

## Mitgliederbestand und Delegiertenzahl der Kantonalverbände (Stand 1. Januar 2017)

Kantonalverbände	Mitglieder mit Geschäft	Mitglieder ohne Geschäft	Total	Kongress- delegierte
Aargau	89	59	148	5
Appenzell Ausserrhoden	19	9	28	2
Appenzell Innerrhoden	11	2	13	2
Basel Stadt und Baselland	58	39	97	4
Bern-Solothurn	280	208	488	13
Freiburg	82	31	113	5
Genf	56	2	58	4
Glarus	20	5	25	2
Graubünden	69	18	87	4
Jura	40	12	52	3
Luzern	92	38	130	5
Neuenburg	36	18	54	3
Ob- und Nidwalden	17	13	30	2
Schaffhausen	10	5	15	2
Schwyz-Zug	46	16	62	3
St. Gallen	122	51	173	6
Tessin	60	31	91	4
Thurgau	45	22	67	3
Uri	9	5	14	2
Waadt	165	49	214	8
Wallis	69	14	83	4
Zürich	123	83	206	6
Liechtenstein (im OBC)	9	-	9	2
<b>Total</b>	<b>1527</b>	<b>730</b>	<b>2257</b>	<b>94</b>

## 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](mailto: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](mailto: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](mailto:ncambrosio@bluewin.com)

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



SBC Baumanagement & Consulting AG  
Geschäftsleitung: Robert Sandrowski  
Seilerstrasse 9, 3011 Bern  
Telefon 031 336 10 00, Fax 031 336 10 10, [info@sbc-bau.ch](mailto:info@sbc-bau.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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:bern@sbc-treuhand.ch)

## Impressum

Herausgeber  
Schweizerischer  
Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC  
[www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch) [www.swissconfiseure.ch](http://www.swissconfiseure.ch)

Konzept und Realisation  
Werbewerkstatt GmbH, Bern  
[www.werbewerkstatt.ch](http://www.werbewerkstatt.ch)

Fotos auf Titelseite  
Genusskalender 2017

Fotos auf Inhaltsseiten  
SBC

April 2017





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