



JAHRESBERICHT 2017

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC)



Editorial Präsident	4
Editorial Direktor	5
Allgemeines Verbandsgeschehen	6
Rückblick in Bildern	16
Kommunikation	20
Jahresrechnung	22
panissimo	23
Stiftung Brotkultur Schweiz	24
SBC Treuhand AG	25
panvica	26
Richemont Kompetenzzentrum	28
Geschäftsleitung	31
Angestellte Verband/Entwicklung Mitglieder	32
Mitgliederbestand	33
Verbandsinstitutionen	34

Editorial Präsident

Ich bin überzeugt: Um langfristig erfolgreich zu sein, ob als Unternehmer, ob als Verbandspräsident oder auch im persönlichen Umfeld, braucht es den direkten Kontakt, das persönliche Gespräch und den Austausch: mit Kunden, mit Geschäftspartnern, mit Kollegen, Freunden, der Familie und natürlich auch mit Verbandsmitgliedern.

Erfolg hat, wer auf andere eingeht, ihnen zuhört, ihre Anliegen erkennt und die Signale zu deuten versteht. Damit dies gelingt, brauchen wir offene Ohren und eine offene Denkhaltung, das heisst: Neuem sollen wir aufgeschlossen begegnen, was nicht heisst, dass wir alles sofort gutheissen müssen, nur weil es neu ist, aber die Bereitschaft, neuen oder anderen Ideen aufgeklärt gegenüber zu stehen, bringt uns langfristig weiter. Prüfen und beurteilen lautet der Grundsatz, nicht vorverurteilen oder belächeln.

Unser Verband muss agiler und schlagkräftiger werden. Unsere Mitgliederzahlen sind in den letzten Jahren rückläufig. Nicht nur im schweizerischen Verband, sondern auch in den Kantonalverbänden wird es zunehmend schwieriger, geeignete Personen für ein Amt zu finden. Darum müssen wir in Zusammenarbeit mit den Kantonalverbänden neue Strukturen erarbeiten. Die Suche nach neuen Mitgliedern in der Geschäftsleitung zeigt sich weiterhin als enorm schwierig. Auch hier sind wir auf ein gutes Team angewiesen, um die anstehenden Aufgaben zu erbringen.

Verbandsintern leiteten wir 2017 bereits einige Veränderungen in die Wege. Zusammen mit der Geschäftsleitung und Direktor Urs Wellauer wurde eine Standortbestimmung vorgenommen und ein Strategieprozess eingeleitet, mit dem der Verband für die Zukunft gerüstet werden soll. Unser gemeinsames Ziel wird sein, unseren Verband und unsere Branche in eine erfolgreiche Zukunft zu führen. Dazu sind wir auf Ihre Hilfe und Unterstützung angewiesen.

2018 geht es beim Verband darum, die Ziele für die Erneuerungen festzulegen und mit der Umsetzung zu beginnen. Es wird in nächster Zeit ein stetiger Prozess werden.

Der persönliche Kontakt zu Ihnen und der Austausch mit Ihnen sind für mich und meine Kollegin und meine Kollegen aus der Geschäftsleitung deshalb von grosser Bedeutung. Denn im direkten Kontakt erfahren wir, mit welchen Angeboten wir Sie am besten unterstützen können und was Ihnen an Dienstleistungen in unserem Verband noch fehlt. Ihre Anregungen und Wünsche nehmen ich und meine Vorstandskollegin und -kollegen gerne auf. Inspirierend können dabei auch Querdenkerinnen und Querdenker und ihre Ideen sein – aber bitte nicht mit Querköpfen verwechseln.

Wir haben 2017 die Grundlage zum Veränderungsprozess geschaffen und werden 2018 darauf aufbauen, vorwärtsschauen und vorwärtsmachen; mit Bewährtem und mit Neuem, mit Ihnen und für Sie. Für Ihre Treue zum SBC, Ihr Vertrauen und Ihr aktives Mitmachen danke ich im Namen der ganzen Geschäftsleitung und der Geschäftsstelle. Uns allen wünsche ich ein kommunikatives 2018.

Silvan Hotz, Präsident

Die Zukunft sichern

Die schweizerische Bäckerei-Confiserie-Branche orientiert sich – gewollt oder ungewollt – neu. Der Markt ist im Umbruch; $\frac{2}{3}$ des Absatzes erfolgt über Grossverteiler und Discounter respektive alternative Kanäle. Die handwerklichen Betriebe positionieren sich mit einer Qualitätsstrategie, verwenden möglichst regionale Rohstoffe, produzieren täglich mehrmals frisch vor Ort, verfügen damit über kurze Vertriebswege und pflegen den persönlichen Bedienungs- und Beratungsverkauf. Der Konzentrationsprozess schreitet voran; die Betriebe werden grösser und komplexer zu führen. Produktions- und Verkaufsprozesse werden zunehmend optimal gesteuert und die Bedürfnisse der Kunden erkannt und zeitgerecht umgesetzt.

Veränderungen beobachten

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

Die Aufgabe des Verbands

Der SBC, wie alle Branchenverbände, steht vor grossen Herausforderungen. Unsere Aufgabe sehe ich in erster Linie als Dienstleister für unsere Mitglieder, aber auch als Netzwerker, Bindeglied und Interessenvertreter für die Branche zu den Ansprechpartnern in Politik, Wirtschaft und Öffentlichkeit, damit Sie Ihr Geld einfacher, mit weniger administrativem Aufwand verdienen können.

Kein schlechtes Jahr

Nach zwei Jahren Schrumpfung dürfte der Umsatzrückgang im Schweizer Detailhandel 2017 zum Halt gekommen sein. Wirtschaftlich war es deshalb kein schlechtes Jahr, wobei die Zahlen der SBC Treuhand AG zeigen, dass in unserer Branche in erster Linie der Konzentrationsprozess für steigende Umsätze verantwortlich zeichnet. Auch der Trend zu mehr C-Betrieben hält an. Trotz Abwertung des Frankens war 2017 der Kaufkraftabfluss durch den Einkaufstourismus weiterhin erheblich.

Sozialpartnerschaft im Fokus

Mit dem laufenden Gesamtarbeitsvertrag bestehen innerhalb der Branche nun gleich lange Spiesse für alle am Markt tätigen Unternehmen. Die Verhandlungen für den GAV 2019+ wurden 2017 intensiv geführt und werden 2018 abgeschlossen. Ziel ist es eine Gleichwertigkeit zum L-GAV Gastronomie. Zudem wird die Höhere Berufsbildung gestärkt, profitieren doch die Absolventen der Berufsprüfungs- und höheren Fachprüfungskursen nun von erheblichen finanziellen Beiträgen.

Urs Wellauer, 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.

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 und an der FBK 2017 vorgestellt hat. Sie zeigt auf, dass sich die Schweizer Bäckerei-Confiserie-Branche künftig mehr denn je in einem dynamischen Umfeld befindet und durch unterschiedliche Einflüsse geprägt sein wird. Die Zunahme der räumlichen Mobilität, der pausenlose Austausch in der digitalen Welt und die Akzeptanz unterschiedlichster Lebensformen fördern unser Selbstverständnis einer individuellen Ernährung und stärken unseren Anspruch an eine mehrschichtige Angebotsstruktur. In der Zukunft passen sich somit Produkte und Serviceangebote vermehrt an hybride Konsumentenstrukturen an, werden komplexer und differenzierter.

Die künftige Chance der Betriebe besteht somit darin, genau diese Felder für sich zu identifizieren und die daraus geforderten Massnahmen innerhalb der eigenen Zuständigkeit in der Wertschöpfungskette umzusetzen. Von der ressourcenschonenden Produktion über den zeitoptimierenden Vertrieb bis hin zu einem erlebnisorientierten Marketing: Die auf uns zukommenden Veränderungen erfordern insbesondere auf Produzentenseite Mut, sich auf eine dynamische Zukunft einzulassen. In den identifizierten Trends steckt jedoch so viel Potential, dass es sich in jedem Fall lohnt, die aufgezeigten Möglichkeiten zu ergreifen und neue Ideen selbstbewusst umzusetzen. Allgemein gültige Rezepte gibt es nicht, aber durchaus Potential und Chancen für eine erfolgreiche Weiterentwicklung der Betriebe – sie müssen aber genutzt werden. Trendstudie «Die Zukunft der Schweizer Bäckerei-Confiserie-Branche»: www.swissbaker.ch, Rubrik «Dokumente».

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 verschiedener Massnahmen konnte der SBC trotz immer noch rückläufiger Mitgliederzahlen und damit rückläufiger Einnahmen aus deren Beiträgen, die Jahresrechnung besser als budgetiert abschliessen. Die Sockelbeiträge werden in erster Linie für das Milizsystem eingesetzt, der operative Teil des SBC finanziert sich grösstenteils mittels Erträgen aus Dienstleistungen, FBK und Liegenschaften selber. Die AVE-Lohnsummenbeiträge fliessen direkt in die Aus- und Weiterbildung der Richemont Fachschule. 2017 war geprägt durch eine verbandsinterne Standortbestimmung und dem daraus abgeleiteten Strategieprozess, mit dem der Verband für die Zukunft gerüstet werden soll.

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 weiterzuerfolgen. Unser Gewerbe wird auf Bundesebene wahrgenommen und setzt sich gezielt zum Wohl der Branche ein. Am Sessionsanlass vom 12. Dezember 2017 durfte der SBC wieder zahlreiche Parlamentarier/Parlamentarierinnen 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

Das neue Schweizer Lebensmittelrecht wurde per 1. Mai 2017 in Kraft gesetzt. Für Deklarationsvorschriften gilt eine Übergangsfrist von vier Jahren. Gesundheitsrelevante Bestimmungen wurden ab Mai 2017 umgesetzt. Das gesamte Paket umfasst auf 2000 Seiten, 4 Verordnungen des Bundesrats, 22 Verordnungen des Eidgenössischen Departements des Innern EDI sowie eine Verordnung des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV.

Das Wichtigste in Kürze:

- **Positivprinzip:** Bisher benötigten alle im Lebensmittelrecht nicht erwähnten Lebensmittel eine Bewilligung. Neu dürfen sie verkauft werden, sofern sie sicher sind und den gesetzlichen Vorgaben entsprechen.
- **Deklarationen:** Die Deklarationsvorschriften für vorverpackten Lebensmittel wurden grundsätzlich strenger. Für den SBC relevant ist, dass eine Schriftlichkeit der Auskunftspflicht bei Allergenen besteht. Allerdings müssen die Produkte selber nicht gezeichnet und vorverpackte Lebensmittel im eigenen Betrieb und in den Fialen nicht mit Nährwertangaben ausgelobt werden. Mit dem Allergeneleitfaden und der Hygieneleitlinie ist der SBC grundsätzlich genügend abgedeckt. Allerdings wird die Hygieneleitlinie umfassend angepasst werden müssen.
- **Selbstkontrolle:** Kleine Betriebe bis maximal neun Personen profitieren von Vereinfachungen bei der Selbstkontrolle.
- Die Schweiz gleicht ihre Regelungen jenen der EU an, was Handelshemmnisse abbaut.
- Neu sind auch Insektenarten zugelassen.

Bei der Einführung der neuen Regelungen wird das BLV die Branchen und Kantone begleiten und unterstützen. Es rief die Verbände am 11. Juli 2017 schriftlich zur Überarbeitung der Branchenleit-

Allgemeines Verbandsgeschehen

linien auf. Der SBC passt die Inhalte seines branchenspezifischen Leitfadens an, damit er dem revidierten Schweizer Lebensmittelrecht entspricht. Er soll dem BLV im ersten Halbjahr 2018 zur Notifizierung vorgelegt werden.

Einkaufstourismus

Trotz Abwertung des Schweizer Frankens dürfte 2017 der Kaufkraftabfluss durch den Einkaufstourismus weiterhin erheblich gewesen sein. Schweizerinnen und Schweizer gaben 2015 4,8 Mrd. Franken für Einkäufe im Ausland aus. Rechnet man die Online-Einkäufe von 1,4 Mrd. Franken hinzu, ergeben sich 2015 insgesamt Ausgaben von 6,2 Mrd. Franken. Dies entspricht über 6% des Gesamtumsatzes im Schweizer Detailhandel. Innerhalb eines Monats kauften gegen 60% der Haushalte mindestens einmal im Ausland ein. Ein Rückgang des Einkaufstourismus ist bis auf weiteres nicht zu erwarten. Im Ausland eingekauft werden besonders Lebensmittel. 2015 gaben Schweizerinnen und Schweizer für Lebensmittel zur direkten Mitnahme in die Schweiz 2,4 Mrd. Franken aus. Eine Konsumstudie des Vereins Schweizer Brot (Branchenverband Brot, Mehl und Getreide) zeigt, dass über 10% der Befragten Brot und Backwaren regelmässig im Ausland kaufen. Der Einkaufstourismus erhöht den Wettbewerbsdruck in Detailhandel und Gewerbe massiv. Besonders betroffen sind die grenznahen Gebiete, bei zunehmender Mobilität gesteigert auch die Gewerbebetriebe im Landesinnern. Der boomende konsumentenseitige Direktimport gefährdet inländische gewerbliche Bäckereien-Confisereien markant. Es gehen Arbeitsplätze und damit Existenzgrundlagen von Arbeitgebenden und Arbeitnehmenden verloren. Das Verschwinden von Bäckereien-Confisereien bedeutet einen Verlust an handwerklicher Schweizer Qualität bei Brot und Backwaren, an deren Stelle ausländisch industriell gefertigte Massenware tritt. Bäckereien-Confisereien spielen nicht nur bei der Bereitstellung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen eine bedeutende Rolle, sie sind, gerade in ländlichen Regionen, zentral für die Erhaltung örtlicher Strukturen.

Backwarenimporte

Der Import von Back- und Konditoreiwaren ist zwischen 2000 und 2016 von 44 000 Tonnen auf etwa 120 000 Tonnen gestiegen. Dies entspricht einer Steigerung von durchschnittlich gegen 6 500 Tonnen/Jahr. Bei den grossen Detailhändlern wird das Sortiment stark mit Importbackwaren ergänzt. Im Detailhandel und der Gastronomie wird die Herkunft der weit verbreiteten aufgebackenen Waren kaum deklariert. Experten vermuten einen hohen Anteil Importware. Oft wird ausgesagt, das Brot werde selber gebacken, dabei handelt es sich um Aufback-Importware. In einem bereits sehr schwierigen Marktumfeld belasten diese Importe die inländischen Bäckereien-Confisereien zusätzlich deutlich. Schweizer Qualitätsprodukte werden durch ausländische, industriell gefertigte, zu grossen Teilen gefrorene oder künstlich haltbar gemachte eingeführte Massenware ersetzt. Die gewerblichen Bäckereien-Confisereien in der Schweiz verlieren dadurch kontinuierlich Marktanteile, die Konsumentinnen/Konsumenten zunehmend an handwerklicher Qualität und Sortimentsvielfalt. Besonders betroffen sind wegen der geringeren Transportdistanz ausländischer Anbieter grenznahe Bäckereien-Confisereien. Die verlorenen Marktanteile schädigen die gesamte inländische Branche, nicht nur auf Ertrags-, sondern auch auf Kostenseite: Schlecht ausgelastete Produktionsanlagen

führen in der Verarbeitung zu erheblichen Mehrkosten. Der Kostendruck hat auch negative Auswirkungen auf die Arbeitnehmenden, bis hin zum Personalabbau.

Betroffen sind jedoch nicht nur die Bäckereien-Confiseries, sondern auch die inländischen Getreideproduzenten und das Müllereigewerbe, die weniger Brotgetreide vermarkten bzw. verarbeiten können, sowie die zahlreichen Lieferfirmen von Rohstoffen, Infrastruktur und Dienstleistungen.

Brotkonsumstatistik

Der SBC wollte, dass der Bund die periodische Publizierung zum Brot- und Backwarenkonsum wieder einführt. Dabei soll auch der Absatzkanal für die Importprodukte erfasst werden. Nationalrat Lorenz Hess reichte in der Sondersession die Interpellation «Brotkonsumstatistik» ein (17.3300). Der Bundesrat lehnt am 28. Juni die Wiederaufnahme der «Brotkonsumstatistik» ab. Er begründet dies mit der fehlenden gesetzlichen Verpflichtung und den hohen finanziellen und personellen Aufwendungen, die für die Erstellung eingesetzt werden mussten. Lorenz Hess und SBC sind mit der Antwort des Bundesrats nicht befriedigt. Aus realpolitischen Überlegungen erscheint es momentan nicht opportun, diesbezüglich weiter aktiv zu sein. Das Thema wird zu einem späteren Zeitpunkt neu evaluiert.

Label «hausgemacht»

Im Parlament wurden in der Herbstsession 2017 zwei Interpellationen zu diesem Thema eingereicht: «Wann wird das Label hausgemacht eingeführt und wann gibt es mehr Transparenz in Bäckereien?» (17.3649) von Nationalrätin Adèle Thorens Goumaz (GPS). «Wie könnte der Bund zur Förderung des Labels hausgemacht beitragen?» (17.3722) von Nationalrat Olivier Feller (FDP). Der Bundesrat sieht es nicht als Aufgabe des Bundes an, die Kriterien für ein Label festzulegen oder diese gar gesetzlich zu regeln, und lehnt beide Vorstösse ab. Aus Sicht des SBC sind die Deklarationsvorschriften und der Konsumentenschutz mit dem revidierten Lebensmittelrecht auf hohem Niveau. Die Bestimmungen legen den Betrieben der Lebensmittelbranchen umfangreiche Pflichten auf. Der Täuschungsschutz im Lebensmittelrecht ist etabliert. Das persönliche Gespräch zwischen dem Fachpersonal und den Kunden ist in der Bäckerei-Confiserie der «Königsweg» der Information. Ein aufgeklärter Konsument benötigt kein bevormundendes Label, sondern kann sich freiwillig direkt beim Fachpersonal informieren – ganz ohne neue Gesetzesartikel. Das wirtschaftlich harte Umfeld und der grenzüberschreitende Wettbewerb fordern die Branche ungemein. Deshalb ist es angezeigt, die vielen Klein- und Kleinstunternehmen nicht durch unnötige Bürokratie und Regulierung zusätzlich zu belasten. Von einer zusätzlichen Deklarationspflicht bei «vorfabrizierten Produkten» ist abzusehen. Betriebe, die sich mit ihren hausgemachten Produkten hervortun möchten, können dies auf freiwilliger Basis realisieren. Der SBC verfasste diesbezüglich ein Argumentarium. Grundsätzlich kann festgehalten werden, dass sich die Branche laufend den Konsumbedürfnissen anpasst. Es wird nun ein aktives Monitoring zu den Entwicklungen betrieben. In der Romandie ist das Thema aber sehr aktuell, und das weitere Vorgehen wird in den Führungsgremien des SBC diskutiert werden.

Allgemeines Verbandsgeschehen

Zucker- und Fettsteuer

Das Thema ist und bleibt aktuell. Verschiedene Westschweizer Kantone lancierten die Debatte über eine Besteuerung von gezuckerten Lebensmitteln. Süssgetränke-Steuern existieren heute in Frankreich, Finnland und Mexiko – aber auch in San Francisco, Philadelphia oder Albany. Der Kanton Neuenburg reichte am 25. April 2017 eine Standesinitiative (17.308) ein, die die Bundesversammlung zur Prüfung auffordert, ob es zweckmässig ist, ein Spezialgesetz zu zuckerhaltigen Produkten zu erlassen. Gestützt auf Artikel 160 Abs. 1 der Bundesverfassung sollen Änderungen geprüft werden. Auch im Kanton Waadt laufen Diskussionen für eine obligatorische Zahnversicherung, die mithilfe einer Zuckersteuer gedeckt werden soll. Die präventive Wirkung dieser Massnahmen ist nicht nur bei uns höchst umstritten. Das Thema dürfte zwar politisch nicht mehrheitsfähig sein, zumal auch der Konsumentenschutz das Vorhaben ablehnt. Das BLV stellte allerdings eine neue Ernährungsstrategie vor. Im Zentrum stehen die Selbstverantwortung der Menschen und verbesserte Kenntnisse über die Ernährung. Das EDI beauftragte das BLV damit, unter Einbezug wichtiger Akteure bis Ende 2017 einen Aktionsplan auszuarbeiten. Wir befürchten, dass auf der Präventionsschiene nicht nur die genannten Themen aufgenommen werden. Deshalb betreibt der SBC ein aktives Monitoring zu den Entwicklungen, denn auch das Ampelsystem bei Lebensmitteln und die Salzstrategie sind wieder auf dem Radar.

Berufsbildung 2030

Bis 29. September 2017 lief die Konsultation zum Leitbild der Berufsbildung 2030. Der SBC reichte eine Stellungnahme ein. Die im Leitbild entworfene Vision und die strategischen Leitlinien geben die Stossrichtung in verschiedenen Bereichen der Berufsbildung vor. Konkrete Massnahmen und Verantwortlichkeiten definiert das Leitbild nicht. Das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFJ nutzt die Zeit der Konsultation und bereitet die Umsetzung vor. Zahlreiche weitere Schritte folgen: Nach der Verabschiedung des definitiven Leitbilds für die Berufsbildung 2030 werden die Verbundpartner gemeinsam Massnahmen entwickeln, um die gesetzten Ziele zu erreichen. Ausserdem sind alle Partner gehalten, die organisationseigenen Strategien zu überprüfen und basierend auf der Vision und den strategischen Leitlinien weiterzuentwickeln. Die aktuell formulierten Trends werden die Branchen/Berufe sehr unterschiedlich treffen. Die daraus resultierenden Folgen für die Berufsbildung zeigen sich demnach sehr branchenspezifisch und werden durch die Verbände – in Bezug auf die praktische Ausbildung im Betrieb – teils als nicht sehr relevant bezeichnet (z. B. Fachkräftemangel kann mit der Berufsbildung 2030 nicht behoben werden). Hingegen wird betont, alle Massnahmen müssten getroffen werden, um die Berufsbildung nah am Markt und die Attraktivität mit allen Mitteln hochzuhalten, damit auch leistungsfähige Jugendliche den Weg in die Berufsbildung finden und nicht den gymnasialen Weg wählen. Hier soll die Berufsbildung 2030 ansetzen bzw. einen Fokus legen. Grundsätzlich muss eine weitere Verakademisierung der Berufsbildung verhindert werden.

Änderung der Verordnung über die Berufsbildung BBV

Im September 2017 veröffentlichte der Bundesrat den Ergebnisbericht zur Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über die BBV. Es handelt sich um die Regelung des Vollzugs der im Berufsbildungsgesetz BBG vorgesehenen Beiträge an Absolventinnen/Absolventen von vorbereitenden Kursen auf eidgenössische Berufsprüfungen und eidgenössische höhere Fachprüfungen. Kritisch betrachtet werden kann, dass die Unterstützungsbeiträge nur an Personen bezahlt werden sollen, die zur eidgenössischen Prüfung angetreten sind und sie erfolgreich absolviert haben. Kandidatinnen/Kandidaten sollten auch bei nicht bestandenen Modulprüfungen die Möglichkeit haben, Unterstützungsbeiträge zu beantragen. Es stellt sich zudem die Frage, ob bezüglich des Auszahlungszeitpunkts bzw. der Härtefallregelung nicht mehr Flexibilität wünschenswert wäre. Der SBC beteiligte sich an der Vernehmlassung (Mai 2017). Der darauffolgende Ergebnisbericht des Bundesrats ist ernüchternd. Der SBC plant allerdings keine weiteren Massnahmen.

Arbeitsgesetz

Der SBC diskutiert derzeit einen Vorstoss zur Abschaffung von Artikel 5 des Arbeitsgesetzes. Dieser regelt die industrielle Unterstellung der Betriebe. Der Schweizerische Gewerbeverband sgV erarbeitete in einer Arbeitsgruppe (der SBC ist darin vertreten) ein Grundlagenpapier. Ziel ist, eine Senkung der Regulierungskosten im Arbeitsrecht zu erreichen. Anpassungen im Sinn von erweiterten Ausnahmen auf Verordnungsstufe sind anzuvisieren, da deren Realisation naheliegender ist. Ausnahme: Unterstellung industrieller Betriebe auf Gesetzesebene angehen (Anliegen SBC). Zum jetzigen Zeitpunkt ist unklar, wie und wann daraus Vorstösse erfolgen.

Agrarpolitik

Der SBC lehnte die Initiative und den direkten Gegenvorschlag «Für Ernährungssouveränität» ab. Volk und Stände nahmen am 24. September 2017 den direkten Gegenvorschlag der Volksinitiative «Für Ernährungssicherheit» an. 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. Die Ergänzung der Bundesverfassung BV um einen neuen Artikel 104a sieht für die Ernährungssicherheit ein umfassendes Gesamtkonzept vor. Dazu gehört die Sicherung der Produktionsgrundlagen, insbesondere des Kulturlands, eine standortangepasste und ressourceneffiziente Lebensmittelproduktion und eine auf den Markt ausgerichtete Land- und Ernährungswirtschaft. Mit dem Verweis auf «grenzüberschreitende Handelsbeziehungen, die zur nachhaltigen Entwicklung der Land- und Ernährungswirtschaft beitragen», wird zudem ein Anliegen der Fair-Food-Initiative aufgenommen. Diese lehnt der SBC ebenfalls ab. Weiter würde neu ein ressourcenschonender Umgang mit Lebensmitteln in der BV erwähnt, womit der Verschwendung von Lebensmitteln, dem sogenannten Food Waste, Einhalt geboten werden soll. Neue Subventionstatbestände werden mit dem neuen Verfassungstext nicht geschaffen. Was bedeutet aber «ein ressourcenschonender Umgang mit Lebensmitteln» (Art. 104a Bst. e) für die Branche in Bezug auf die Lebensmittelentsorgung/-verbrennung? Wir werden vor allem diesen Punkt bei der Ausarbeitung der konkreten Massnahmen kritisch begleiten.

Allgemeines Verbandsgeschehen

Fair-Preis-Initiative

Für die Fair-Preis-Initiative engagieren sich der SBC und weitere KMU-Verbände, Arbeitgeberverbände, Konsumentenschutz-Organisationen und Politiker/Politikerinnen der SVP, SP, FDP, CVP, Grünen, GLP und BDP aus allen Landesteilen der Schweiz. Die beglaubigten Unterschriften für die Volksinitiative wurden am 12. Dezember 2017 eingereicht. 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 Tourismus, Gastronomie, Gewerbe und Handel Zehntausende von Arbeitsplätzen verloren bzw. sind gefährdet oder gar nicht erst entstanden. Es kann nicht sein, dass die Schweizer Wirtschaft, die über 60% 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.

Schweizerischer Gewerbeverband sgv

Der SBC arbeitet aktiv in den ständigen Kommissionen Wirtschaftspolitik, Sozialpolitik, Finanzpolitik und Arbeitsmarkt mit. Er ist ausserdem in der Eidgenössischen Arbeitskommission, der Wirtschaftlichen Landesversorgung 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.

Urs Wellauer, Direktor

Hygieneleitlinie für eine gute Verfahrenspraxis

Das BLV machte im Oktober 2017 die Wegleitung zu den Anforderungen und Inhalten an die Leitlinien publik. Daraus geht hervor, dass nebst bekannten auch neue Elemente eingebaut wurden, die in der Überarbeitung zu berücksichtigen sind. Mit anderen Worten: Mit dem neuen Ordnungsrecht gehen wir mit der Hygieneleitlinie beinahe wieder zurück auf Feld 1. Sie ist das Fundament für die Lebensmittelsicherheit in der Praxis. Nur wer über gute Rahmenbedingungen verfügt, die Risiken über sämtliche Prozessstufen hinweg kennt (Beschaffung, Lagerung, Herstellung, Verkauf, Verpackung und Transport), kann garantieren, dass die in Verkehr gebrachten Lebensmittel sicher sind. In Abhängigkeit zum Aufgabenbereich müssen die Mitarbeitenden angeleitet und dazu befähigt werden die möglichen Risiken frühzeitig zu erkennen, was durch einen Schulungsnachweise zu dokumentieren ist.

Abgrenzung zu den Kleinbetrieben (9 Personen)

Künftig muss klar ersichtlich sein, was ein Kleinbetrieb zu dokumentieren hat. Dies ist eine besondere Aufgabenstellung, da auch von einem Kleinbetrieb mit heiklen Produkten eine grosse Gefahr ausgehen kann, im Gegenzug zu einer Bäckerei, die ausschliesslich Brot und Backwaren produziert und wo nur ein geringes Gefahrenpotenzial erkennbar ist.

Branchenspezifische Richtwerte

Es ist davon auszugehen, dass die in Teil 3 der Hygieneverordnung aufgeführten Richtwerte für Einzelhandelsbetriebe bei der kommenden Revision eliminiert werden. Die branchenspezifische Ermittlung von mikrobiologischen Richtwerten für verschiedene Produktgruppen erforderte ein Durchforsten von Ordnern mit Laborwerten. Zusammen mit einem Referenzlabor konnte eine vernünftige Abstimmung der Richtwerte nach Produktgruppen für unsere Branche erzielt werden. Diese Werte werden nach amtlicher Beurteilung in die neue Leitlinie übernommen und später kommuniziert.

Man kann nicht einfach den Schalter umlegen!

Bis die neue Leitlinie online gehen kann, ist der SBC gezwungen, den vom BLV gewählte Reformtitel LARGO wörtlich zu nehmen. Nebst Anpassungen in der Hygieneleitlinie in allen drei Sprachen mit dem Prozedere der Vernehmlassung durch die betroffenen Kreise, muss die veraltete Software, die nur noch von wenigen Spezialisten betreut und gewartet werden kann, auf einen neuen Stand gehoben werden. Dieser Entscheid wurde 2017 von der Geschäftsleitung SBC getroffen. Mit dem Update wird auch dem Wunsch der Mitglieder Rechnung getragen, die Bewirtschaftung der beiden Gefässe solle offen für neue Technologien sein. Das Projekt wurde im Sommer mit Fachexperten so aufgleist, dass im Rahmen einer Masterarbeit der Relaunch die finanziellen Ressourcen schont.

Bis die überarbeitete Hygieneleitlinie aufgeschaltet werden kann, bleibt die gegenwärtige mit Stand 2015 weiterhin anwendbar. Ausnahme ist Kapitel 5 Verkauf, das prioritär behandelt wird. Diesem Umstand gilt es bei den Vollzugsorganen der Kantone Rechnung zu tragen, denn es kann unter Berücksichtigung aller Landessprachen nicht einfach der Schalter umgelegt werden!

Ernährungsstrategie 2017 – 2024

Das Versprechen von Mailand, den Zucker in Produkten zu reduzieren, zieht weitere Kreise. Nach dem Salz folgt nun der Zucker, nach der Industrie das Handwerk. Im Rahmen von Workshops wurden die betroffenen Kreise angehört. Der SBC verfasste eine Stellungnahme, die er beim BLV einreichte. Aus Sicht des SBC ist es komplett der falsche Ansatz, Lebensmittel in gesunde und ungesunde einzuteilen. Den Medienberichten folgend, wird von den Konsumenten bei vorverpackten Lebensmitteln das Ampelsystem weiterhin verfolgt. Nach 2014 wird das BLV voraussichtlich 2018 eine erneute Erhebung zu den Salzgehalten in Broten durchführen. Erste Gespräche folgen im Januar 2018.

Allgemeines Verbandsgeschehen

ASA-Branchenlösung

Mit der EKAS-Zertifizierung der ASA-Branchenlösung Nr. 6 der Bäcker-Confiseur-Branche für weitere fünf Jahre konnte im Frühjahr die Arbeit erfolgreich abgeschlossen werden. Die hohen Anforderungen, die an eine erfolgreiche Rezertifizierung gestellt werden, bedeuten, dass bereits die kommende Zertifizierung im Auge zu behalten ist. Neben einem aktiven/dokumentierten Beizug von Spezialisten im ASA-Pool, gehört es zur Pflicht des SBC, die ASA-Branchenlösung weiterzuentwickeln und die Ausbildung der Spezialisten mittels Grund- und Fortbildungskursen sicherzustellen. Mit dem Ausscheiden von Christian Jaques aus der ASA-Kommissionen konnte in Sébastien Knecht ein Nachfolger gefunden werden, der sich dem Thema stark verbunden fühlt.

Grund- und Fortbildungskurse

Die Fortbildungskurse Sicherheitsbeauftragte wurden im Berichtsjahr erfolgreich abgeschlossen. Insgesamt machten 655 Personen von der Möglichkeit Gebrauch, die Fortbildungskurse in den Regionen zu besuchen. 68 Personen nahmen an ASA-Grundkursen teil und erlangten die Befähigung zum SiBe. Mit Lehrbeginn im August 2017 wurden die begleitenden Massnahmen nach Anhang 2 zum Jugendschutz in Kraft gesetzt. «panissimo» informierte. Es liegt nun in der Verantwortung der Berufsbildner in den Lehrbetrieben, den Fachlehrern und üK-Instruktoren die ihnen anvertrauten Jugendlichen bezüglich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu unterweisen und zu überwachen. Das angekündigte Explosionsschutzdokument wurde 2017 den der ASA-Branchenlösung angeschlossenen Betrieben zugestellt. Es ist gelungen, die für Laien komplexen Vorschriften in einem überschaubaren Dokument zusammenzufassen. Mit der bekannten 80/20%-Regelung ist zur Kenntnis zu nehmen, dass nicht alle Silotypen abgedeckt werden können. Sollten in der Praxis Schwierigkeiten beim Ausfüllen der Dokumentation auftreten, werden die Personen angehalten den Kontakt zum Silolieferanten/-hersteller oder zur ASA-Fachstelle zu suchen. Auch Siloanlagen müssen kontrolliert werden. Es ist die Pflicht der Betreiber dafür zu sorgen, dass die Dokumente ausgefüllt und, wo notwendig, dem Betrieb angepasst werden. Der Betreiber hat sicherzustellen, dass von einer Siloanlage keine Gefahr auf Mensch und Umwelt ausgeht.

Eignungsabklärungen für Mehlexposition

49 Eignungsabklärungen wurden der ASA-Fachstelle für eine erweiterte Abklärung zugestellt. Aufgrund der fachärztlichen Beurteilung durch den Vertrauensarzt SBC mussten bei 8 Personen grosse und bei 12 leichte Bedenken für eine Tätigkeit im Umgang mit sensibilisierenden Stoffen angemeldet werden. Es ist mit einer gewissen Ernüchterung festzustellen, dass trotz hohen Risiken einer möglichen Berufskrankheit eine Tätigkeit in unserem Berufsfeld angestrebt wird. Da keine gesetzlichen Grundlagen vorhanden sind, muss die ASA-Fachstelle die Entscheidung dem Betrieb/Ausbildner überlassen. Der Unternehmer muss schlussendlich abwägen, ob er das Risiko eines vorzeitigen Lehrabbruchs tragen will oder nicht.

Projekt: Aktiv gegen Mehlstaub

Wie anlässlich der SiBe-Fortbildungskurse angekündigt, wird die umfangreiche Broschüre «Bäckerasthma – muss das sein?» durch ein neues Konzept abgelöst. Unter dem Arbeitstitel «Aktiv gegen Mehlstaub» wurden durch die suva, in Zusammenarbeit mit der ASA-Fachstelle, die Grundlagen erstellt. Die dokumentarische Umsetzung ist 2018 vorgesehen. Die Betriebe werden zur gegebenen Zeit automatisch mit den Unterlagen bedient.

swissgranum

Die Bäckereien sind auf eine qualitativ gute Backmehlqualität angewiesen. Um dies sicherzustellen, braucht es eine gut funktionierende Branchenorganisation, die über alle Stufen hinweg dieselben Ziele im Fokus hat, was dank swissgranum sichergestellt wird. Der SBC vertritt die Interessen der Mitglieder und bringt die Anliegen der Bäckerschaft in diese Organisation ein. Mit der Sortenprüfung, der Qualitätserfassung mit Backversuchen leistet die Branche einen aktiven Beitrag zur Qualitätserhebung der Backmehle. Nach der Missernte 2016 konnte 2017 punkto Menge und Qualität eine Rekordernte eingefahren werden. Nach einem Mengendelta 2016 folgte ein grosser Überschuss, was frühzeitig eine Marktentlastungsmassnahme notwendig machte. Um künftig eine erntebedingte Unterversorgung mit Inlandbrotgetreide besser auffangen zu können, wird die Frage der strategischen Lagerhaltung von Brotgetreide in der swissgranum aufgenommen und behandelt.

Daniel Jakob, Leiter ASA-/QS-Fachstelle

- 1 FBK 2017: neu lancierter Eröffnungsanlass «Rendez-vous FBK» mit spannendem Referat und Networking-Apéro
- 2 Die FBK ist DER Branchen-Treffpunkt.
- 3 Im «FBK-Trendforum» erfuhren die Besucher die Trends bei Sauerteig, Kaffee und Schokolade – u. a. von Patrick Zbinden, Food-Journalist und Sensoriker.

- 4 Der SBC präsentierte die Trendstudie «Die Zukunft der Schweizer Bäckerei-Confiserie-Branche» in den nächsten Jahren.
- 5 Die Geschäftsleitung SBC mit ihrem neu gewählten Mitglied Maja Fahrni und Urs Wellauer (l.), seit 1.1.2017 Direktor SBC



1



2



3



3



4



5

- 6 Stadtführung durch Lausanne
- 7 Kongress SBC 2017: ausgezeichnete Organisation und Programmvielfalt durch das Waadtländer OK-Team
- 8 Der Waadtländer Kantonalverband feierte im Rahmen des Kongresses sein 125-Jahr-Jubiläum.

- 9 Die Bäcker-Konditor-Confiseur-Lernenden waren mit der Herstellung von Apéro, Kleinbrötchen und Dessertbuffet eingebunden.
- 10 Philippe Leuba, Regierungsrat des Kantons Waadt, überbrachte die Grussbotschaft.
- 11 Die «Ministrings», ein Ensemble des Konservatoriums Lausanne, zogen die Gäste in ihren Bann.



6



7



8



9



10



11

- 1 Fabian Füger, «Bäckerei Füger Handmade», gewann die mit 20000 Franken dotierte «Bäckerkrone 2017».
- 2 «Lehrmeisterin des Jahres 2017» Regina von Däniken mit ihrer Lernenden Leonie Grütter (Confiserie Sprüngli)
- 3 Internationaler UIBC-Wettbewerb für junge Bäcker 2017: Nina Vogel (l.) gewann Gold, Angela Bissegger (r.) Silber.
- 4 WorldSkills 2017, Abu Dhabi: Ramona Bolliger gewann in der Bäckerei-Konditorei die Goldmedaille.
- 5 WorldSkills 2017, Abu Dhabi: Uthaya Umaparan holte ein «Medallion for Excellence».
- 6 Die Goldmedaillengewinnerin Ramona Bolliger erreicht eine grossartige Medienpräsenz und sorgt für beste Branchenwerbung.



- 7 Silvia von Büren, Schweizer Meisterin 2017 der Detailhandelsfachfrauen
- 8 Die jungen Tänzer der «New Dance Academy» begeisterten das Publikum.
- 9 SwissSkills Championships 2017: Die drei Erstplatzierten der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei mit den Hauptsponsoren Max Felchlin AG, Patiswiss AG und Pistor AG.

- 10 Dominique Buchmann, Schweizer Meister 2017 der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei
- 11 Nina Vogel, Schweizer Meisterin 2017 der Fachrichtung Konditorei-Confiserie
- 12 Stefan Romang (r.), Präsident der Wettbewerbskommission, und sein Nachfolger Daniel Nyfeler (l.) mit Silvan Hotz, Präsident SBC



7



8



9



10



11



12

Kommunikation

FBK 2017 mit Trends und Innovationen

Die 33. Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf (Januar 2017) in Bern stand ganz im Zeichen von Trends und Innovationen. Der SBC gab die Trendstudie mit dem Titel «Die Zukunft der Schweizer Bäckerei-Confiserie-Branche» in Auftrag. Die Ergebnisse wurden am ersten «Rendez-vous FBK» – ein Eröffnungsanlass für Aussteller und Besucher – vorgestellt (aufgeschaltet unter www.swissbaker.ch, Marketing/Kommunikation). Im «FBK-Trendforum» erhielten die Besucher täglich konkrete Fakten und handfeste Tipps aus der Trendstudie und erlebten hochstehende Fachdemonstrationen über die Trends bei Kaffee, Schokolade und Sauerteig.

207 Aussteller (2015: 210) empfingen auf einer Netto-Ausstellungsfläche von 9556 m² (2015: 10 503 m²) 22 770 Besucher (2015: 26 766). Der Rückgang der Netto-Ausstellungsfläche liegt einerseits am Wegfall der Wettkampfarena, andererseits am weitergehenden Konzentrationsprozess in der Bäckerei-Confiserie-Branche. Die tiefere Besucherzahl ist auf die von fünf auf vier Tage verkürzte Messedauer zurückzuführen. Die Stimmung bei den Besuchern und Ausstellern war erneut durchwegs positiv und die Messe gesamthaft ein voller Erfolg. Die Umfrageergebnisse bestätigen den eingeschlagenen Weg zum Branchen-Treffpunkt.

Berufswettkämpfe

Die Schweizer Bäcker-Confiseure sind stolz auf den Medaillensegen an den diesjährigen internationalen Berufswettkämpfen. Am 46. Internationalen UIBC-Wettbewerb für junge Bäcker im Januar in Lyon (F) gewann Nina Vogel aus Maienfeld (GR) die Goldmedaille und Angela Bissegger aus Spiez (BE) holte die Silbermedaille (Fotos Seite 18). An den Berufsweltmeisterschaften (WorldSkills) im Oktober in Abu Dhabi (VAE) wurde Ramona Bolliger aus Gontenschwil (AG) in der Sparte Bäckerei Weltmeisterin, und Uthaya Umaparan aus Schangnau (BE) holte in der Confiserie ein WorldSkills-Diplom (Fotos Seite 18).

Die SwissSkills Championships 2017 fanden im November 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 Seite 19). Die Experten waren von den ausgezeichneten Leistungen aller Teilnehmenden beeindruckt. Der SBC dankt dem SBC-Sponsorenclub sowie den Ausbildungs- und Arbeitgeberbetrieben herzlich für die wertvolle Unterstützung. SBC-Sponsorenclub: www.swissbaker.ch/sponsorenclub.

Medienarbeit

Die Medialisierung im Rahmen der WorldSkills 2017 war für die Bäckerei-Confiserie-Branche hervorragend. Die Weltmeisterin Ramona Bolliger erreichte eine grossartige Medienpräsenz und sorgt für beste Nachwuchs- und Branchenwerbung. Zahlreiche Print- und Onlinemedien sowie das Fernsehen SRF berichteten über die WorldSkills 2017 einschliesslich des Bäcker-Konditor-Confiseur-Berufs. Die ausdrucksstarken Bilder von Ramona Bolliger und Uthaya Umaparan während des Wettkampfs zogen die Aufmerksamkeit auf sich.

Die «Fête du Chocolat 2017» sorgte in der Romandie aufgrund zahlreicher Aktivitäten und beteiligter Betriebe für grosses Medienecho. In der Deutschschweiz kündigte die «Schweizer Illustrierte» den

schweizweiten Schokoladen-Event im Rahmen einer mehrseitigen Reportage an. Der SBC erzielte in Regionalsendern und Zeitungen Beiträge zu politischen Themen.

Werbeaktivitäten 2017

- *Fête du Chocolat*: Nach 2012 fand die nationale «Fête du Chocolat» im November 2017 zum zweiten Mal statt. Zahlreiche Betriebe in der Romandie nutzten die regionalen Aktivitäten, um ihre Kundenschaft in die genussreiche Schokoladenwelt zu entführen. In der Deutschschweiz war das Interesse der Mitgliederbetriebe am Schokoladen-Event sehr bescheiden. Wer mitmachte, wurde mit positiven Echos belohnt.
- *Dreikönigswettbewerb*: Der Wettbewerb zum Dreikönigstag ist seit Jahren beliebt. Die SBC-Mitglieder erhalten das Werbematerial (Wettbewerbsflyer, goldene Könige, Plakate, Rotairs) kostenlos beim SBC und können ihren Kunden mit etwas Glück «königliche» Wettbewerbspreise schenken.
- *Plakat-Druckservice*: Die Mitgliederbetriebe nutzten den Plakat-Druckservice des SBC weiterhin rege. Der promo-shop SBC druckt preiswert qualitativ hochstehende Plakate (bis Format A1) gemäss gelieferter Vorlage oder Gestaltung auf Kundenwunsch.
- *Imagekampagne*: Die neue Imagekampagne unter Einbezug der Nachwuchsförderung ist in Entwicklung, die Partnersuche am Laufen.

Sarah Stettler, Leiterin Marketing Services

Genusskalender 2018

In unvergleichlicher Beschaffenheit, Bildqualität und -sprache wurde der Genusskalender 2018 termingerechert von der Druckerei Kyburz AG gedruckt und ausgeliefert. Der SBC wurde mit durchwegs positiven Rückmeldungen bedient. Der Kalender ist auch heute noch von ungebrochener Beliebtheit und nach wie vor ein starkes und gutes Kundenbindungsmittel, das grosse Chancen birgt. Für Werbung lässt sich schnell viel und einfach Geld ausgeben, der Genusskalender ist aber etwas Einzigartiges, womit sich die Betriebe nachhaltig positionieren können. Der Genusskalender 2019 ist bereits in der Umsetzungsphase und wird den an ihn gestellten hohen Ansprüchen gerecht werden.

Verein Schweizer Brot

Wer aktuellen Umfragen des Linkinstituts Glauben schenkt, muss ernüchert feststellen, dass in der Schweiz fast alle Brot essen, der Brotkonsum jedoch weiterhin rückläufig ist. Der Verein Schweizer Brot zielt mit seinen Aktivitäten darauf ab, diesen Trend zu stoppen – ein schwieriges Unterfangen, da die finanziellen Mittel für eine wirkungsvolle nationale Kampagne bescheiden sind. Der SBC hinterfragte aufgrund seiner eigenen angespannten finanziellen Möglichkeiten die Mitgliedschaft. Mit einem deutlich geringeren Beitrag bis Ende 2019, nimmt er seine Verantwortung gegenüber dem Verein weiter wahr. Der Verein Schweizer Brot wird Aufgaben und Finanzierung in dieser Zeit überprüfen und Lösungen erarbeiten.

Daniel Jakob, Leiter ASA-/QS-Fachstelle

Jahresrechnung

Ertrag	Rechnung 2016	Rechnung 2017
Verbandsorgane		
Mitgliederbeiträge	861'588	896'973
Sekretariat+Verbandsorgane	159'749	174'562
Werbung	169'855	165'820
Übersetzungsdienst	131'130	128'070
Finanzerfolg	261'193	352'943
Ertrag Verbandsorgane	1'583'514	1'718'366
Ertrag Panissimo	931'601	887'954
Ertrag Promotion	471'164	458'357
Ertrag Dienstleistungen	1'323'917	1'156'908
Ertrag Liegenschaften	486'542	480'236
a.o. Erfolg/Steuern	-334'144	-120'002
Total Erfolg	4'462'595	4'581'820

Aufwand		
Verbandsorgane		
Verbandsorgane (GL, ZV, Kongress, Romandie/Tessin)	442'276	444'219
Personalaufwand	681'873	413'664
Betriebsaufwand (inkl. Rechtsdienst/GAV)	377'674	536'060
Nachwuchsförderung	52'178	25'015
Werbung (inkl. Nachwuchskampagne)	347'873	349'062
Wettkämpfe	96'234	183'815
Übersetzungsdienst	151'772	142'243
Aufwand Verbandsorgane	2'149'880	2'094'078
Aufwand Panissimo	905'891	838'432
Aufwand Promotion	548'624	570'886
Aufwand Dienstleistungen	970'828	970'402
Aufwand Liegenschaften	267'952	179'506
Total Aufwand	4'843'173	4'653'305
Resultat	-380'579	-71'485

Bilanz

Aktiven

Umlaufvermögen	4'210'818	3'555'395
Anlagevermögen	6'789'944	6'708'211
Total Aktiven	11'000'762	10'263'606

Passiven

Fremdkapital kurzfristig	2'047'267	1'342'158
Fremdkapital langfristig	4'143'598	4'183'037
Total Eigenkapital	4'809'896	4'738'411
Total Passiven	11'000'762	10'263'606

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

Nach einem Jahr mit grossen Veränderungen im Print- wie im Online-Bereich gab es beim «panissimo» auch 2017 ein paar Neuerungen. Die einzige Schweizer Branchenzeitung erscheint seit Februar 2017 14-täglich und nicht mehr wöchentlich in den Sprachen Deutsch, Französisch und Italienisch. Die Seitenzahl verdoppelte sich nahezu auf durchschnittlich 48 bis 56 Seiten. Neu eingeführt wurden: Agenda auf der dritten Umschlagsseite, zusätzliche attraktive kommerzielle Publikationsmöglichkeiten, «panissimo»-pdf auf swissbaker.ch, Instagram-Präsenz swissbaker.ch.

Inhalte

Die wichtigsten Themen und Branchenevents, aber auch Regionales und kleinere Storys waren in der Printausgabe, auf swissbaker.ch und im Newsletter präsent. Schwerpunkt bildeten Detailhandel und Nachwuchs sowie politische Themen, wie Einkaufstourismus, Brotimporte, Abstimmung über die Altersvorsorge, Initiative «Stop der Hochpreisinsel», Kampf gegen die industrielle Unterstellung und die zur Diskussion stehende Zuckersteuer. Zudem wurde die von der Migros gross angelegte Steinofenbrot-Werbekampagne thematisiert und die Mitglieder aufgerufen, ihre Trümpfe einzusetzen.

swissbaker.ch + swissbaker-jobs.ch

Die Online-Stellenplattform der Schweizer Bäcker-Confiseure erfuhr einen Relaunch und ist nun bedienerfreundlicher. Rund 15000 Profis begegnen sich hier jeden Monat. Auf swissbaker.ch wurden unter anderem neu die erfolgreichen Lehrabschlüsse veröffentlicht.

Massnahmen

«panissimo» setzte 2017 verschiedene Marketing- sowie organisatorische Massnahmen um:

- Präsenz mit einem Fotowettbewerb an der FBK
- Mailing an Kantonalpräsidenten mit Aufruf, die Print- sowie Online-Stellenplattform zu nutzen
- Aktive Medienpartnerschaften mit Veranstaltern
- Verstärkte Zusammenarbeit mit SBC-Institutionen
- Arbeitsabläufe optimiert
- Blattkritik durch redaktionsexterne Personen
- Neuorganisation der Berichterstattung aus dem Tessin seit Anfang Jahr

Im Herbst mussten wir Abschied nehmen von Nereo Cambrosio. Er berichtete jahrzehntelang kompetent für das «panissimo» aus dem Tessin und verstarb im Alter von 83 Jahren.

Facts + Figures

Die WEMF-beglaubigte Auflage beläuft sich auf 4249 Exemplare (2016: 4581). Das Inseratemanagement erfolgt durch die Stämpfli AG. Der aufwändige Aufbau der Kundenkontakte, personelle und technische Herausforderungen bei Stämpfli und ein schwieriger werdendes Umfeld im Zeitungsbereich sind Ursachen, dass die Inserateerinnahmen tiefer liegen als budgetiert. Da jene des Gewerbe-kombis im Budget nicht berücksichtigt wurden, gibt es trotzdem schwarze Zahlen.

Claudia Vernocchi, Redaktionsleiterin

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. 2017 war die Brotkultur regelmässig im «panissimo» mit Beiträgen zu traditionellen Gebäcken und zur Mechanisierung des Bäcker-Konditor-Gewerbes präsent.

Gelungener FBK-Auftritt

Ein voller Erfolg war der Auftritt im Eingangsfoyer der FBK. Im Mittelpunkt stand aus Anlass des im Freilichtmuseum Ballenberg eröffneten Themenwegs «Korn und Brot» die Präsentation des neuen Ballenberg-Brots, dessen Mehlmischung mit 80% Weizen, 10% Dinkel und 10% Roggen ungefähr den inländischen Anbaumengen entspricht. Die Richemont-Fachschule erarbeitete zwei Rezeptvarianten – mit und ohne Sonnenblumenkerne –, die allen Besuchern mit einem Informations-Flyer abgegeben wurden. Die Degustation stiess bei der gewerblichen Bäckerschaft auf Begeisterung. Vorab die rustikale Kruste und der aromatische Geschmack wurden geschätzt. Jene Betriebe, die die Mehlmischung bei der *pistor* bestellten, konnten sich über den Erfolg bei der Kundschaft nicht beklagen.

Themenweg «Korn und Brot»

Der mit Unterstützung der Stiftung Brotkultur Schweiz gestaltete Themenweg «Korn und Brot» im Freilichtmuseum Ballenberg bei Brienz BE stiess auch in der Saison 2017 bei den Besuchern auf reges Interesse. An acht im Gelände verteilten Themenorten wird die Geschichte und Kultur des Brots beleuchtet – vom Getreidefeld bis auf den Esstisch. Alle Arbeitsschritte vom Getreideanbau über die Getreideverarbeitung bis zur Brotherstellung sowie die involvierten Berufe sind ersichtlich, wodurch der Themenweg die enorme Vielfalt der Schweizer Brotlandschaft veranschaulicht. Zentrale Station ist die bestehende Backstube, in der die Herstellung des Ballenberg-Brots gezeigt wird. Das Museum ist in der Saison 2018 vom 14. April bis 31. Oktober täglich von 10 bis 17 Uhr geöffnet.

Bäckereimuseum Benken

Das von Paul und Marianne Wick geführte St. Gallisch-Schweizerische Bäckereimuseum in Benken SG (www.baeckereimuseum.ch) erfreut sich grosser Beliebtheit und wird unter anderem von vielen Carreisen besucht. Im Untergeschoss sind die sich im Besitz der Stiftung Brotkultur Schweiz befindlichen Bäckereimaschinen und Gerätschaften eingelagert.

Jahressitzung Stiftungsrat in Ulm

Diese fand unter der Leitung von Präsident Werner Bellwald in Ulm (D) statt, mit einem Besuch des Deutschen Museums der Brotkultur. Dieses widmet sich der Geschichte des Brots als unentbehrliche Grundlage menschlicher Existenz, Kultur und Zivilisation. Die Sammlung umfasst rund 18000 Objekte aus verschiedenen Epochen und Teilen der Welt rund um «Brot und Ernährung».

Markus Tscherrig

2017 fällt der Umsatz leicht höher aus als im Vorjahr. Dank unserem Branchenwissen konnten wir einige Jungunternehmer als Neukunden gewinnen. Zudem kamen einige Beratungen im Bereich Nachfolge und Umstrukturierung dazu. Auch 2017 wurden die Jahresabschlüsse unserer Kunden ausgewertet, um ein repräsentatives Bild unserer Bäckerei-Confiserie-Branche zu erhalten. Zudem erweiterten wir die Branchenzahlen. Neu sind unserer Statistik der Minutenlohn und der Zuschlagssatz für die Grundkostenkalkulation zu entnehmen.

Nachdem 2015/16 das neue Marketingkonzept entwickelt und eingeführt wurde, ging es im letzten Jahr um Umsetzung und Festigung der Marke SBC Treuhand. Nach dem Grundmotiv «wir entlasten Sie» führten wir neue Belegmappen ein, welche dem Kunden das Aufbewahren der Buchhaltungsunterlagen vereinfachen. Auch erhalten die Kunden seit Anfang Herbst 2017 vorfrankierte Rückantwortcouverts. Zudem wurde die neue Homepage aufgeschaltet und ein neuer Werbeprospekt erstellt. Ziel ist es, die Marke auch im nächsten Geschäftsjahr weiter zu stärken.

Der GastroEvent 2017 war nach zwanzigjährigem Bestehen vorerst der letzte. Zukünftig werden vermehrt Fachevents durchgeführt. Des Weiteren wird die Gastroconsult-Gruppe Anfang 2018 Vertragspartner von ABACUS, was auch der SBC Treuhand AG neue Geschäftsfelder öffnen wird.

Der Verwaltungsrat setzt sich im Berichtsjahr 2016/17 wie folgt zusammen: je ein Vertreter der SBC-Mitglieder aus der Ost- und Westschweiz (Adrian Studer, François Wolfisberg), dem Direktor der SBC Treuhand AG (Bernhard Zihlmann), dem amtierenden Verwaltungsratspräsidenten (Kaspar Sutter), dem Direktor des SBC (Urs Wellauer), dem SBC-Verbandspräsidenten (Silvan Hotz), den Niederlassungsleitern St. Gallen und Pully (Ramon Dreier und Valérie Morel) und dem Delegierten des Verwaltungsrats der Gastroconsult AG (Jakob Huber), welche neben dem Verband einen Anteil von 50% des Aktienkapitals hält.

Die SBC Treuhand AG kann auf langjährige und kompetente Mitarbeitende zählen. Es ist sehr erfreulich, dass wir mit Daniel Schaller ein Jubiläum von 40 Jahren feiern konnten. Er fing im November 1977 als Sachbearbeiter bei der damaligen Bäcker-Konditoren-Treuhand an. 1985 erwarb er sich das Diplom des Betriebsberaters SIU und wurde im gleichen Jahr zum Vizedirektor befördert. Zudem widmet sich Daniel Schaller dem Schätzungswesen von Betriebsinventar und Geschäftsliegenschaften. Wir danken Daniel Schaller für die langjährige, sehr gute Zusammenarbeit.

Direktor Bernhard Zihlmann dankt dem Verwaltungsrat und allen Mitarbeitenden für ihren Einsatz. Er ist stolz, dass die SBC Treuhand AG einen positiven und gesunden Geschäftsgang vorweisen kann und sich stetig weiterentwickelt.

Bernhard Zihlmann, Direktor

Ausgleichskasse PANVICA

Im November 2016 beschloss der Kassenvorstand, die Durchführung der Arbeitgeberkontrollen ab 1. Januar 2017 der Revisionsstelle der Ausgleichskassen (RSA) zu übertragen. Die RSA führt die Arbeitgeberkontrollen vieler Verbands- und kantonalen Ausgleichskassen durch. Sie ist ausschliesslich für Arbeitgeberkontrollen bei Ausgleichskassen zuständig und verfügt einerseits über das notwendige Spezialwissen und ist andererseits auf dem neusten Stand der Revisionspraxis. Der langjährige kasseninterne Arbeitgeberrevisor wechselte zur RSA. Ebenfalls ab Januar 2017 trat der überarbeitete Inkassoprozess zur Reduzierung der stetig anwachsenden Beitragsausstände in Kraft. Das Weglassen der Zahlungserinnerung, verbunden mit der früheren Zustellung der Mahnung stiess bei den säumigen Zahlern auf wenig Verständnis. Nach sieben Jahren Einsatz wurden die Server und Storages erneuert. Sie genügten den heutigen Anforderungen in Sachen Geschwindigkeit nicht mehr, und die Speicherkapazität neigte sich dem Ende zu. Die Umstellung der PostFinance auf das Zahlungsformat ISO 20022 fand Ende Jahr statt.

Familienausgleichskassen/Mutterschaftsversicherung

2017 war ein arbeitsintensives Jahr. Einerseits wurde der Vorjahresrekord bei den Geburten (Mutterschaftsentschädigung) übertroffen, andererseits standen sehr viele Kinder in Ausbildung und Studium (Ausbildungsbestätigungen, Kinderzulagen). Ausserordentliche, krankheitsbedingte Absenzen im FAK-Team führten zu Verzögerungen in der Verarbeitung der Zulagenentscheide. Aufgrund des Fachkräftemangels gestaltete sich die Suche nach neuen Fachspezialisten herausfordernd. Die Situation wurde als Chance, die Abläufe bezüglich Effizienz und interner Kontrolle zu überarbeiten, genutzt.

Bei Mitgliedern mit grenznahem Unternehmensstandort ist eine deutliche Zunahme von Mitarbeitenden aus dem EU-Raum feststellbar. Die Anträge für die Ausrichtung von Differenzzahlungen verdoppelten sich auf rund 170 Gesuche. Bedingt durch die Sozialversicherungsabkommen zwischen der Schweiz und den umliegenden Ländern, sind heute im Zusammenhang mit Kinderzulagen umfassende Abklärungen im Wohnsitzland nötig. Bis die Rückantwort aus dem EU-Raum eintrifft, kann es bis zu $\frac{3}{4}$ Jahr dauern. Erst bei Vorliegen der Bestätigungen aus den Nachbarländern, dürfen die vollen Kinderzulagen oder ein Differenzausgleich ausbezahlt werden. Die lange Zeitdauer stösst nicht nur bei den Mitgliedern auf Unmut.

Krankentaggeldversicherung

Allgemein stehen viele Unternehmungen wirtschaftlich unter Druck. Als Folge davon steigen die kurz- und mittelfristigen Krankheitsabsenzen. Die allgemeine Zunahme der Krankentaggeldleistungen ist für die Krankentaggeldversicherer ein zunehmend nicht mehr attraktives Geschäftsfeld. Aus diesem Grund zog sich Ende 2017 einer der grössten Anbieter aus dem Markt zurück. Die Prämien des Rahmenvertrags mit der Ausgleichskasse PANVICA blieben mehrheitlich auf dem Niveau bei Vertragsbeginn. Seit Sommer 2017 ist die neue Krankentaggeldsoftware in Betrieb. Die Abläufe sowie die Dokumente sind vereinfacht und transparenter.

Unfallversicherung

Der Schadenverlauf der Bäcker-Confiseur- und Konditor-Betriebe entwickelte sich in den letzten Jahren vorteilhaft. Dies war einer der Gründe, der mehrheitlich erfreulichen Prämienreduktion per Januar 2017 durch die Mobiliar. Diese Tendenz setzte sich auch im Geschäftsjahr 2017 fort. Die Betriebs- und Nichtbetriebsunfälle nahmen gegenüber dem Vorjahr nochmals ab. Trotzdem nimmt die «Berufskrankheit Mehlallergie» unter den Betriebsunfällen zu.

Pensionskasse

2017 war für alle Schweizer Pensionskassen ein erfolgreiches Anlagejahr. Dies ist vor allem auf die positive Entwicklung der Aktienmärkte und der Immobilien zurückzuführen. Zum Aktienboom beigetragen hat vor allem die positive Konjunktur. Dieser Umstand ist umso erfreulicher, als insbesondere das europapolitische Geschehen von vielen Unsicherheiten geprägt war.

Dank dem guten Anlagejahr 2017, welches 2016 noch übertraf, stehen die Pensionskasse PANVICA und die PANVICAp_{plus}-Vorsorgestiftung finanziell solid da. In den nächsten Jahren erreichen die «Babyboomer-Jahrgänge» das Pensionsalter. Dies stellt für alle Schweizer Pensionskassen eine Herausforderung dar. Die Gremien der Pensionskasse PANVICA und der PANVICAp_{plus}-Vorsorgestiftung setzen sich bereits heute intensiv mit den Auswirkungen dieser Pensionierungen auseinander, damit die finanzielle Stabilität auch in Zukunft sichergestellt ist und gleichzeitig attraktive und optimale Vorsorgelösungen für die Mitglieder angeboten werden können.

Ende Juni 2017 beschlossen die Gründerverbände den Zusammenschluss bzw. die Integration der Pensionskasse PANVICA in die PANVICAp_{plus}-Vorsorgestiftung. Dies ist ein logischer Schritt.

Franziska Schertenleib, Direktorin

Richemont

2017 stand ganz im Zeichen der Veränderung. Neben der Einführung einer neuen Administrationssoftware, der Erstellung einer neuen Homepage inkl. Webshop wurde auch die Subventionierung der höheren Berufsbildung durch den Bund neu aufgelegt. Dies kommt direkt den Kandidaten der Vorbereitungskurse der Berufsprüfung oder Höheren Fachprüfung in Form einer Preisreduktion zugute. Im Frühling konnten wir die ersten eidgenössischen Fachausweise nach neuem Ausbildungsprogramm und Prüfungsreglement den stolzen Chef/Chefinnen Bäcker-Konditor-Confiseur übergeben. Auch 2017 registrierten wir eine erhöhte Nachfrage nach externen Beratungen und Schulungen vor Ort in den Bereichen Produktion und Detailhandel.

Eine weiterhin erfreuliche Zunahme konnte bei den internationalen Projekten und Partnerschaften verzeichnet werden. Grosse Erwartung wurde in die Eröffnung der Schule in Dubai gesetzt, welche jedoch nicht erfüllt wurde. Im Gegenzug eröffneten sich neue Möglichkeiten in China, Russland und Peru. Unter dem Strich helfen uns diese internationalen Tätigkeiten, den Deckungsbeitrag für die Inlandaktivitäten zu erzielen.

Die Zusammenarbeit mit dem Fleischfachverband wurde weiter vorangetrieben, so sind in einem gemeinsamen Jahreskursprogramm weitere Synergien entstanden.

Reto Fries, Direktor Richemont Fachschule

Unsere gelebte Gastfreundschaft und hohe Qualität der Speisen wissen immer mehr Stammgäste zu schätzen. Wir blicken deshalb auf ein durchaus positives Geschäftsjahr zurück, welches wir umsatzmässig analog 2016 abschliessen konnten.

Trotz gleichbleibender Zahl der Hotelgäste konnte der Umsatz gesteigert werden. Dies einerseits, weil die Preisgestaltung angepasst wurde, andererseits konnten aufgrund eines Lieferantenwechsels Kosten gesenkt werden.

Ausblickend auf 2018 werden einige Preise in der Gastronomie leicht angepasst (Erhöhung der Preise für Tagesmenü und Salate). Mit dem Ziel, die Richemont Gastronomie den aktuellen Bedürfnissen anzupassen, wurde in Zusammenarbeit mit Appletree Ende 2017 ein Veränderungsprozess eingeleitet. Die Umsetzung des visuellen Auftritts, des Angebots und der Kommunikation wird im ersten Halbjahr 2018 stattfinden.

Jonas Seifert, Leiter Gastronomie & Hotel

Das vielfältige Kursangebot – angereichert durch externe Referenten – wurden von vielen nationalen und internationalen Berufskollegen/Berufskolleginnen besucht. Sehr guten Anklang fanden die Lehrgänge im Bereich Berufsbildner und Mitarbeiterführung auf drei Stufen. Die Diplomlehrgänge «Bäckerei», «Konditorei» und «Detailhandel» konnten mit begeisterten Teilnehmern durchgeführt werden. Der Lehrgang Confiserie wird 2018 definitiv durchgeführt und wird das Angebot abrunden. Insgesamt 30 Teilnehmende besuchten die Vorbereitungskurse für die Berufsprüfung in den beiden Fachrichtungen Produktion und Detailhandel – dies dank den gemeinsam besuchten Modulen.

Ausserdem beschäftigten wir uns mit den 5-Jahres-Vernehmlassungen in der Produktion und im Detailhandel sowie dem Strategieprozess Verkauf 2022+ und der Berufsbildung 2030 vom Bund.

Markus Zimmerli, Leiter Bildung und Stellvertretender Direktor

Das Bäckereiteam veränderte sich auch 2017: Neue Mitglieder kamen dazu, Ueli Niederberger absolvierte den Kurs in Erwachsenenbildung (SVEB 1), und Daniel Stadelmann übernahm die Organisation des Unterrichts im Praxisraum im Untergeschoss.

Grosses Engagement investierte die Abteilung in die Praxiskurse der Berufsprüfungsklassen der Deutschschweiz und der Romandie sowie in internationale Kursaktivitäten. Thomas Doetkotte und Ramona Bolliger waren für zwei Wochen in China, um diverse Bäckereispezialitäten zu unterrichten. Daniel Kühne und Carlos Mariel konnten die Kurse in spanisch sprechenden Ländern weiter ausbauen und einen ersten Kurs in Peru durchführen.

Wichtige Event-Highlights für die Branche sind Wettbewerbe: Am Internationalen Jugendwettbewerb in Lyon holte Nina Vogel eine Gold- und Angela Bissegger eine Silbermedaille. Ramona Bolliger konnte bei ihnen ihre ersten Erfahrungen als Coach machen. Im Anschluss daran bereitete sie sich selber auf die WorldSkills in Abu Dhabi vor. Sie setzte sich gegen 16 weitere Kandidaten durch und gewann die Goldmedaille.

Urs Röthlin, Leiter Bäckerei-Feinbäckerei

Schulbetrieb, Berufsprüfung, Pensionierung eines Mitarbeiters, World- und SwissSkills sowie weitere Events prägten das vergangene Jahr. 2017 konnten wir wiederum namhafte externe Referenten bei uns begrüßen, welche auf grosses Interesse stiessen. Des Weiteren durften wir unser Wissen etlichen internationalen Gruppen vermitteln.

Unter dem Motto «kein Preis ohne Schweiß» schloss Pascal Inauen im Januar 2017 bei den Konditoren-Confisereuren die Berufsprüfung im 1. Rang ab.

Mitte 2017 wurde unser langjähriger Mitarbeiter Hanspeter Wälchli in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet. Er hat über mehrere Jahrzehnte die Konditorei-Abteilung mitgeprägt und dazu beigetragen, diese stetig weiterzuentwickeln. An dieser Stelle nochmals ein grosses Dankeschön an ihn!

An der WorldSkills in Abu Dhabi im Oktober platzierte sich Uthaya Umaparan mit grossem Einsatz unter den ersten zehn und holte sich damit eine wohlverdiente Medaille.

Ende November fanden die Berufsmeisterschaften SwissSkills 2017 wiederum an der Fachschule Richemont statt. Erfreulich war, dass sich das Niveau des fachlichen Könnens bei den Konditoren-Confisereuren gegenüber 2016 nochmals steigerte – Kompliment an alle Teilnehmenden und Ausbildner!

Urs Meichtry, Leiter Konditorei-Confiserie

Im Bereich Labor war 2017 geprägt von Veränderungen. Nach sechzehn Jahren übergab Andreas Dossenbach am 1. Oktober die Laborleitung an Florian Widmer. Florian Widmer ist gelernter Bäcker-Konditor und hat den Titel «Bachelor of Science» ZFH in Lebensmitteltechnologie. Er arbeitet seit August 2015 als stellvertretender Laborleiter im Richemont. Andreas Dossenbach übernahm das Mandat von Werner Hürlimann und ist nun als Fachberater tätig. Das Auftragsvolumen im Labor ist befriedigend und konnte auf dem Vorjahresniveau gehalten werden.

Im Rahmen der Erntequalitätserhebung war Richemont auch 2017 für die Labor- und Backversuche verantwortlich. Die vorliegende Getreidequalität und -menge können als gut bis sehr gut bezeichnet werden.

Andreas Dossenbach, Leiter Labor & Qualitätsmanagement

Nach 7-jähriger Beratertätigkeit durfte ich auf Ende 2017 mein Mandat an Andreas Dossenbach, ehemaligen Leiter Labor, übergeben. Bis Ende 2018 werde ich in einem 50%-Pensum noch ein paar Betriebe weiterhin fachlich beraten, welche ich bis jetzt schon betreut habe. Nach 40-jähriger Tätigkeit bei Richemont möchte ich Reto Fries und dem ganzen Team für die tolle Zusammenarbeit den besten Dank aussprechen. Für die Zukunft wünsche ich alles Gute und viel Freude am erlernten Beruf.

Werner Hürlimann, Leiter Fachtechnische Beratung

Une année des plus passionnante et intéressante pour Richemont Romandie ! 14 participants ont déjà suivi le nouveau cours de préparation à l'examen professionnel, et passé les examens modulaires cette année. L'examen final théorique a eu lieu cet automne 2017, les examens pratiques sont échelonnés de janvier à mars 2018. La formation continue est l'un des trois piliers de tous bons professionnels. Cela permet à tous de rester dynamique et innovants. Les cours thématiques annuels restent la base principale de cette formation continue. Notre programme de cours ponctue l'année de thèmes intéressants et importants.

De nouvelles formations et formations continues ont été mises à l'agenda. Ainsi, les formateurs, les enseignants, les experts et les collaborateurs à tous les niveaux disposent d'un large choix de perfectionnement, y compris en région.

Le conseil technique et pratique, ainsi que l'accompagnement pour les solutions de branche en sécurité au travail et hygiène restent actifs dans notre centre de compétences romand pour développer et soutenir vos activités.

La vente et la gestion d'entreprise sont aussi mises en avant. Un nouveau cursus de formation pour vendeuses d'autres professions est en place. Nos cours à Pully ou en région restent des incontournables.

Je profite de remercier tous les cadres, tous les organes et tous les membres de l'association pour le chaleureux accueil qui m'a été réservé. L'agence tous risques (les francophones de Richemont) sont là pour vous soutenir et pour vous accompagner.

Sébastien Knecht, Responsable Richemont Romandie

**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@swissbaker.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



Fahrni Maja
Seestrasse 293
3658 Merligen
Telefon 033 251 13 13
Fax 033 251 13 13
maja-fahrni@bluewin.ch
Mitglied seit 2017



Ackermann Jean-Louis
Route de Lausanne 27
1422 Grandson
Telefon 024 445 16 40
Fax 024 445 55 48
jl.ackermann@icloud.com
Mitglied seit 2007



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

Angestellte Verband/Entwicklung Mitglieder

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

	2015	2016	2017
Direktion/Geschäftsstelle/panissimo/Promotion	12.0	12.0	10.8
Treuhandstellen	16.0	15.4	16.1
Ausgleichskasse PANVICA	43.4	35.5	32.9
Stiftung Richemont Fachschule	54.1	54.9	55.7
Total	125.5	117.8	115.5

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
2018	2146	1488	658

Mitgliederbestand und Delegiertenzahl der Kantonalverbände (Stand 1. Januar 2018)

Kantonalverbände	Mitglieder mit Geschäft	Mitglieder ohne Geschäft	Total	Kongress- delegierte
Aargau	86	52	138	5
Appenzell Ausserrhoden	19	8	27	2
Appenzell Innerrhoden	11	2	13	2
Basel Stadt und Baselland	58	29	87	4
Bern-Solothurn	275	181	456	13
Freiburg	83	29	112	5
Genf	51	3	54	4
Glarus	17	5	22	2
Graubünden	68	15	83	4
Jura	39	10	49	3
Luzern	88	35	123	5
Neuenburg	36	16	52	3
Ob- und Nidwalden	17	12	29	2
Schaffhausen	9	5	14	2
Schwyz-Zug	44	13	57	3
St. Gallen	117	47	164	6
Tessin	59	27	86	4
Thurgau	45	21	66	3
Uri	9	3	12	2
Waadt	166	47	213	8
Wallis	65	11	76	4
Zürich	117	87	204	6
Liechtenstein (im OBC)	9	-	9	2
Total	1488	658	2146	94

Verbandsinstitutionen



Direktion und Geschäftsstelle, Direktor: Urs Wellauer

Seilerstrasse 9, Postfach, 3001 Bern

Telefon 031 388 14 14, Fax 031 388 14 24

info@swissbaker.ch, www.swissbaker.ch

Rechtsdienst: Adresse/Telefon/Fax/E-Mail wie Geschäftsstelle

Marketing Services, Leiterin: Sarah Stettler

Marketing, Werbung, promo-shop

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 24, panissimo@swissbaker.ch

Rédacteur romand: Johann Ruppen

Redazione della sezione Ticino: Coordinatrice: Sandra Fogato

Telefono 091 923 38 28, Fax 091 921 35 94, info@smppc.ch, www.smppc.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, www.panvica.ch



Richemont Kompetenzzentrum Bäckerei Konditorei Confiserie

Direktor: Reto Fries

Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern

Telefon 041 375 85 85, Fax 041 375 85 90,

info@richemont.cc, www.richemont.online

Centre professionnel Richemont Romandie

Avenue Général-Guisan 48, 1009 Pully

Telefon 021 728 46 75, Fax 021 729 48 32

info@richemont.cc, www.richemont.online



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, www.sbc-treuhand.ch

KMU Treuhand und Revisions AG, Direktor: Bernhard Zihlmann

Standstrasse 8, Postfach 705, 3000 Bern 22

Telefon 031 330 26 50, Fax 031 330 26 57

bern@kmu-treurevi.ch, www.kmu-treurevi.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 2018

Fotos auf Inhaltsseiten
SBC

April 2018





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