



JAHRESBERICHT 2018

SCHWEIZERISCHER BÄCKER-CONFISEURMEISTER-VERBAND (SBC)

Editorial	4
Allgemeines Verbandsgeschehen	5
Rückblick in Bildern	14
Kommunikation	18
Jahresrechnung	20
panissimo	21
Stiftung Brotkultur Schweiz	22
SBC Treuhand AG	23
panvica	24
Richemont Kompetenzzentrum	26
Angestellte Verband/Entwicklung Mitglieder	28
Mitgliederbestand	29
Verbandsinstitutionen	30
Geschäftsleitung	31

Editorial

Wer Jahresrückblicke ansieht, kann schnell glauben, dass 2018 schlimm war: Krisen, Kriege, Klimawandel und Populismus. Doch der finstere Gesamteindruck trügt. Zum Beispiel nimmt die Kindersterblichkeit weltweit weiterhin ab, und zwar in fast allen Ländern. Das Gleiche gilt für die Zahl von Menschen, die in extremer Armut leben müssen. Aufwärts führen dagegen viele Kurven, die mittelfristig dafür sorgen werden, dass Menschen überall auf dem Globus bessere Entscheidungen treffen können: Die Zahl der Personen, die lesen können, wächst jedes Jahr weiter. Ausserdem besuchen mittlerweile weltweit fast ebenso viele Mädchen wie Jungen zumindest eine Grundschule.

Auch für unseren Verband hielt 2018 einige Herausforderungen bereit, und wir könnten ähnliche Gedanken haben wie bei oben geschildertem internationalem Rückblick. Doch auch hier gibt es zahlreiche Lichtblicke: Die vielen erfolgreichen handwerklichen Betriebe, der viel versprechende Nachwuchs und die Medienwelt, die uns grösstenteils wohlgesinnt ist. Das wirtschaftliche und geografische Umfeld hat sich in den letzten Jahren erheblich verändert, ebenso das Konsumverhalten. Der hiesige Detailhandel steht mittlerweile in Konkurrenz mit Anbietern aus der ganzen Welt, und davon ist auch unsere Branche betroffen. Das Rad der Zeit wird sich noch weiter in rasantem Tempo drehen. Im gleichen Zeitraum und in derselben Geschwindigkeit verändern sich auch die Bedürfnisse von einer grossen Zahl unserer Mitglieder und unserer Branche. So haben in den letzten Jahren unter anderem die Kommunikation und die Politik massiv an Bedeutung gewonnen.

Die Delegierten setzten am Kongress vom 18. Juni in Bern erste Weichen für die Zukunft unseres Verbands und ein weiteres positives Signal. Die Übergangsorganisation von Geschäftsleitung SBC und Stiftungs- und Verwaltungsrat Richemont Fachschule hat sich zusammen mit dem Management-Team intensiv im Projekt «Reload» mit der künftigen Ausrichtung des Verbands beschäftigt. Statuten, Organisations- und Kompetenzreglement sowie Budgetanweisungen werden erarbeitet und mit dem Zentralvorstand diskutiert. Am Kongress 2019 werden die Delegierten über die wegweisende Reorganisation entscheiden können. Wollen wir das SBC-Schiff wieder seetauglich machen, damit es den harten Stürmen widerstehen kann, müssen einschneidende und auch unbequeme Entscheidungen getroffen werden. Oberstes Ziel des Verwaltungsrats und der Geschäftsstelle SBC, der Richemont Fachschule, unserer Institutionen SBC Treuhand und panvica ist es, unseren Mitgliedern mit unseren Dienstleistungen die bestmögliche und fundierte Unterstützung im immer härter werdenden Marktumfeld anzubieten, egal ob Kleinst- oder Grossbetrieb. Für uns sind alle wichtig! Dies ist ein Spagat, der nicht immer einfach zu vollziehen ist und an dem wir künftig gemeinsam arbeiten müssen.

Zusammen bleiben wir stark – gehen wir die kommenden Aufgaben zielgerichtet und effizient an.

*Silvan Hotz, Präsident
Urs Wellauer, Direktor*

Die Welt des Schweizer Detailhandels hat sich in den letzten Jahren massiv verändert. Vor zehn Jahren wurde Zalando gerade gegründet und die meisten Schweizerinnen und Schweizer hielten Alibaba für den fast gleichnamigen Charakter aus «Tausend und einer Nacht», und der EUR/CHF-Kurs lag bei etwa 1.50. Die meisten Konkurrenten der hiesigen Detailhändler waren an der gleichen Einkaufsstrasse und in der gleichen Stadt zu finden. Das Konsum- und Essverhalten hat sich grundlegend geändert und der Ausserhaus-Konsum verzeichnet jährliches Wachstum. Konsumentinnen und Konsumenten achten dabei immer mehr auf hochwertige, regionale, hausgemachte und frisch zubereitete Produkte, die wenig Lebensmittelverschwendung verursachen. Für unsere Branche ist es trotz starkem Gegenwind auch eine Chance, wenn sich die Betriebe mit einer Qualitätsstrategie positionieren, möglichst regionale Rohstoffe verwenden, täglich mehrmals frisch vor Ort produzieren, damit über kurze Vertriebswege verfügen und den persönlichen Bedienungs- und Beratungsverkauf pflegen. Der Konzentrationsprozess schreitet aber weiter 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.

Intensives Verbandsjahr

2018 bedeutete auf allen Ebenen – Organisation, Politik, Bildung, Kommunikation – intensive Arbeit. Vor allem die Verbandsreorganisation mit dem Projekt «Reload» forderte, zusätzlich zum Tagesgeschäft, die operative Ebene sehr stark. Die Verhandlungen zum neuen Gesamtarbeitsvertrag GAV konnten nach langen Verhandlungen endlich abgeschlossen werden. Zudem wurde das Gesuch um Erneuerung der Allgemeinverbindlichkeit AVE beim seco deponiert und Ende 2018 im Schweizerischen Handelsamtsblatt SHAB publiziert. Mit den SwissSkills 2018 fanden zum zweiten Mal branchenübergreifende Schweizer Meisterschaften statt – eine wahre Demonstration der beruflichen Grundbildung in der Schweiz und beste Werbung auch für unsere Berufe. Der Anlass beanspruchte allerdings erhebliche personelle und finanzielle Ressourcen. Trotzdem ist der SBC bestrebt, regelmässige Wiederholungen zu realisieren, und engagiert sich dafür zusammen mit zahlreichen anderen Berufsverbänden.

Organisation/Finanzen

Mit verschiedenen Massnahmen versucht der SBC trotz immer noch rückläufiger Mitgliederzahlen und damit rückläufiger Einnahmen aus deren Beiträgen, die Finanzen mittelfristig zu konsolidieren. 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; dies reicht aber heute schon nicht mehr aus, und Handlungsbedarf ist ausgewiesen. Die AVE-Lohnsummenbeiträge fliessen direkt in die Aus- und Weiterbildung der Richemont Fachschule. 2018 war geprägt durch den Strategieprozess, mit dem der Verband für die Zukunft gerüstet werden soll. Die vom Kongress bestätigte Übergangsorganisation von Geschäftsleitung SBC und Stiftungs-/Verwaltungsrat Richemont hat sich intensiv damit auseinandergesetzt.

Allgemeines Verbandsgeschehen

Vizepräsident Bruno Ghilardi schied aufgrund der Amtszeitbeschränkung aus. Mit Martin Schnyder konnte die Geschäftsleitung ergänzt werden, und die Übergangsorganisation konnte ab Juli ihre Arbeit aufnehmen. 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.

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.

Gesamtarbeitsvertrag GAV und Allgemeinverbindlicherklärung AVE

Der Bundesrat sprach per 8. November 2018 die Allgemeinverbindlichkeit AVE für den neuen Gesamtarbeitsvertrag des Schweizerischen Bäcker-, Konditoren- und Confiseurgewerbes GAV aus und sorgte damit weiterhin 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. Neu werden auch die ungelernten Mitarbeitenden unterstellt, und die Gleichwertigkeit zum L-GAV konnte erreicht werden. Der SBC stellt seinen Mitgliedern Unterlagen und Hilfestellungen für die Umsetzung zur Verfügung.

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 gut 25 Parlamentarierinnen/Parlamentarier begrüßen. Die Themen Zukunft der Branche und Nachwuchssicherung wurden sehr interessiert aufgenommen. Neben der systematischen Bearbeitung der politischen Dossiers ist die Pflege des Netzwerks zu den Parlamentariern, der Bundesverwaltung und der Medien genauso wichtig.

Sozialpartnerschaft stärken

Am 27. September 2018 reichte Ständerat Isidor Baumann die Motion «Stärkung der Sozialpartnerschaft bei allgemeinverbindlich erklärten Landes-Gesamtarbeitsverträgen» ein. Eine

breite Allianz aus Wirtschafts- und Branchenverbänden, zu der auch der SBC gehört, unterstützt das Anliegen. Kantonale arbeitsrechtliche Interventionen, die einzelne Bestimmungen der allgemeinverbindlich erklärten Gesamtarbeitsverträge (ave GAV) aushebeln, führen zu Rechtsunsicherheit und gefährden die Sozialpartnerschaft. Die Motion will die Sozialpartnerschaft stärken, indem ave GAV den Bestimmungen der Kantone vorgehen sollen. Der SBC unterstützt diesen Vorstoss der zurzeit im Eidgenössischen Parlament hängig ist.

Lebensmittelampeln

Der Bundesrat entschied, das neue Schweizer Lebensmittelrecht per 1. Mai 2017 in Kraft zu setzen und unsere angepasste Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis wurde Ende 2018 vom Bundesamt für Landwirtschaft genehmigt und wird den Mitgliedern 2019 zur Verfügung stehen. Der SBC setzte sich im revidierten Lebensmittelgesetz gegen eine weitere staatliche Bevormundung ein, insbesondere auch bei einem Ampelsystem. Nun drohen nicht nur von staatlicher Seite weitere Aufgabenstellungen. Unilever, Mars, Nestlé, Coca-Cola, Pepsico und Mondelez planen die Einführung eines Ampelsystems auf ihren Produkten. Aufgrund des zunehmenden Drucks vonseiten der Konsumentenschützer sowie diverser Vorstössen in verschiedensten Ländern setzen sich diese Unternehmen proaktiv für eine standardisierte und einheitliche Kennzeichnung ihrer Produkte ein. Damit soll die Menge an Zucker, Fett und Salz nach Portionsgrösse bewertet werden. Ein ähnliches System, wie es in Grossbritannien seit 2006 existiert, soll eingeführt werden. Dieses wird von der Europäischen Union akzeptiert, da es keine Handelshemmnisse schafft. Unklar ist nach wie vor, wie die Umsetzung genau vonstatten gehen soll (insbesondere bezüglich der Portionsgrössen). Danone, einer der grössten Lebensmittelhersteller weltweit, kündigte im Juni 2018 überraschend an, seine Produkte in Deutschland schon 2019 mit einer Farbkennzeichnung zu verkaufen. Auf dem französischen Markt druckt Danone bereits das gleiche Ampelsystem auf seine Produkte: das Nutriscore-Modell. Das Modell führte die französische Regierung letztes Jahr auf freiwilliger Basis ein. Zahlreichen Unternehmen übernahmen es seitdem. Das Nutriscore-Modell unterscheidet sich vom Ampelmodell, das die englische Lebensmittelbehörde FSA 2007 entwickelte. Letzteres zeigt nicht eine einzige Farbskala, sondern vier: jeweils für die Zutaten Fett, gesättigte Fette, Zucker, Salz.

Präventionspolitik

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, geschehen. Darunter fallen diskutierte Fett- und Zuckersteuern, die Salzstrategie oder ein immer wieder auf die Agenda gebrachtes Ampelsystem. Dank unserer Mitarbeit bei Vernehmlassungen und in verschiedenen Gruppierungen werden die Wellen von Bevormundungsprogrammen in ihrer Dynamik gebremst, und es können weitere Regulierungen verhindert werden.

Allgemeines Verbandsgeschehen

Food Waste

2016 unterzeichnete die Schweiz die Sustainable Development Goals (SDGs). Damit verpflichtete sie sich, das SDG 12.3 umzusetzen. Dieses verlangt die Halbierung von Lebensmittelabfällen bis 2030. Dies ist auch die Erwartung, wie sie in verschiedenen politischen Vorstössen zum Ausdruck kommt. Das Bundesamt für Umwelt setzt sich für eine Lösung auf dem freiwilligen Weg ein und beabsichtigt, gemeinsam mit den Akteuren der unterschiedlichen Branchen verbindliche Reduktionsziele zu vereinbaren und Massnahmen zur Zielerreichung festzulegen. Ziel ist, ein Engagement der gewerblichen Bäckereien-Confiseries auf freiwilliger Basis aufzuzeigen und somit gesetzliche Regulierungen im Bereich von Lebensmittelabfällen abzuwenden. Wir unterstützen die Vermeidung von Lebensmittelabfällen, denn sie trägt massgeblich zu einer effizienten und schonenden Ressourcennutzung bei und kann entsprechend einen wichtigen Beitrag zur Reduktion der Umweltbelastung der Schweiz leisten. Der SBC ist seit geraumer Zeit Mitglied im Verein United Against Waste und setzt sich aktiv gegen die Lebensmittelverschwendung ein.

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. Anpassungen im Sinn von erweiterten Ausnahmen auf Verordnungsstufe sind anzuvisieren, da deren Realisation naheliegender ist. Ausnahme: Unterstellung industrieller Betriebe auf Gesetzesesebene angehen (Anliegen SBC). Zum jetzigen Zeitpunkt ist noch unklar, wie und wann daraus Vorstösse erfolgen.

Zukunftsfähige Bildungspolitik

Seit Inkrafttreten des neuen Berufsbildungsgesetzes BBG 2004 veränderte sich im Bildungsbereich sehr viel. Obwohl die Verbundpartnerschaft im Gesetz verankert ist, müssen die Organisationen der Arbeitswelt OdA und ihre Ausbildungsbetriebe immer mehr um ihre Position als gleichberechtigte Partner gegenüber Bund und Kantonen kämpfen. Der SBC kämpft deshalb in verschiedenen Gremien für die Stärkung der OdA. Die Höhere Berufsbildung wird weiterhin mit 365 Millionen Franken gestärkt. Trotz eines Sparprogramms des Bundes konnte erreicht werden, dass dieser Betrag nicht reduziert wurde. 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. In der vom Sekretariat für Bildung, Forschung und Innovation lancierten Vision Berufsbildung 2030 setzt sich der SBC vor allem für die An-

liegen der OdA und Ausbildungsbetriebe ein. Sie sind massgeblich für den Erfolg unseres Berufsbildungssystems verantwortlich. Dabei steht die Erlangung der Arbeitsmarktfähigkeit im Zentrum, was immer wieder hervorgehoben werden muss.

Agrarpolitik

Der SBC setzte sich vehement gegen die zwei Agrarinitiativen für die Ernährungssouveränität und Fair-Food ein. Die Stimmenden lehnten die beiden Ernährungsinitiativen am 23. September ganz klar ab. Der SBC nahm dies nach einem intensiven Abstimmungskampf mit Genugtuung zur Kenntnis. Die Forderungen in beiden Vorlagen waren weit überrissen.

Backwarenimporte

In den letzten zehn Jahren nahm der Import von Waren des Zolldkapitels 19 (Zubereitungen auf der Grundlage von Getreide, Mehl, Stärke oder Milch; Backwaren) um 28 % (+ 170 Mio. CHF) zu. Insgesamt wurden 2017 über das Zolldkapitel 19 Waren im Wert von 783 Mio. CHF importiert.

Mengenmässig sind dies gesamt 237 000 Tonnen Waren. Bei der Hälfte dieser Importmenge handelt es sich um Backwaren. Wertmässig ist der Anteil der Backwarenimporte noch leicht grösser (58%). So wurden 2017 Backwarenprodukte im Wert von 455 Mio. CHF in die Schweiz importiert. Zehn Jahre zuvor betrug dieser Importwert 346 Mio. CHF. Damit nahm der Backwarenimport in die Schweiz wertmässig seit 2007 um mehr als 30 % zu. Mengenmässig legte der Backwarenimport in den vergangenen zehn Jahren sogar um 66 % zu. Das wichtigste Herkunftsland für Backwarenimporte war 2017 Deutschland mit einem Anteil von 41%. Des Weiteren gehören Frankreich (14%), Österreich (13%) und Italien (13%) zu den wichtigsten Herkunftsländern für Backwaren. Medial und politisch beschäftigte uns das Thema auch 2018 intensiv. Der Vorstoss von Nationalrat Lorenz Hess für eine Wiedereinführung der Brotkonsumstatistik wurde vom Bundesrat abgelehnt. Es ist nur aufgrund oben erwähnter Zollstatistik aber schwer nachvollziehbar, was für Produkte in welche Kanäle gelangen. In der Schweiz hergestellte oder in die Schweiz importierte Lebensmittel müssen zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten mit den obligatorischen Angaben versehen sein. Dabei ist insbesondere das Produktionsland zu deklarieren. Während diese Information bei vorverpackten Lebensmitteln schriftlich auf der Verpackung anzubringen ist, genügt es bei offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln, wenn sie auf Verlangen mündlich erfolgt. Als Produktionsland gilt grundsätzlich jenes Land, in welchem die wesentliche Veränderung der ursprünglichen Erzeugnisse stattfindet. Das alleinige Aufbacken von Broten und Backwaren stellt keine solche Veränderung dar. Bei importierten halbfertigen Broten und Backwaren ist folglich das ausländische Produktionsland auszuweisen. Die rechtlichen Vorgaben stellen demnach bei importiertem Brot und bei importierten Backwaren eine zuverlässige Herkunftsdeklaration sicher, welche die Konsumentinnen und Konsumenten beim Kaufentscheid unterstützen kann.

Allgemeines Verbandsgeschehen

Fair-Preis-Initiative

Für die Fair-Preis-Initiative engagieren sich der SBC und weitere KMU-Verbände, Arbeitgeberverbände, Konsumentenschutz-Organisationen. Die Initiative wurde am 17. Januar 2018 mit der nötigen Unterschriftenzahl eingereicht. Der Bundesrat präsentierte im August einen Gegenvorschlag, der in die Vernehmlassung ging. Leider fällt der indirekte Gegenvorschlag aber mutlos aus, denn der Bundesrat verzichtet auf eine griffige, lückenlose Umsetzung. In der vorliegenden Version gleicht der bundesrätliche Entwurf mehr einem Papiertiger als einem ernstzunehmenden Bekenntnis zu fairen Preisen. Bevor die Initiative vors Volk kommt, verabschiedet der Bundesrat zum Schluss seiner Beratungen eine Botschaft. Danach wird die Vorlage im Parlament behandelt. Der National- und der Ständerat empfehlen die Zustimmung oder Ablehnung der Initiative. Schliesslich wird die Volksabstimmung über die Annahme oder Ablehnung der Fair-Preis-Initiative entscheiden. Der SBC wird mit dem Initiativkomitee die gesamte Debatte aktiv begleiten. 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. Viele importierte Produkte kosten in der Schweiz viel mehr als im Ausland. Die Zeche bezahlen Konsumenten und KMU. Es sind allerdings nur in geringem Mass die höheren Schweizer Lohn-, Infrastruktur- oder Mietkosten, welche die höheren Endverkaufspreise in der Schweiz verursachen. Vielmehr sind es die ungerechtfertigten Schweiz-Zuschläge, welche die Unternehmen im Wettbewerb schwächen und die Hochpreisinsel Schweiz zementieren. Internationale Konzerne schöpfen die schweizweite Kaufkraft gezielt ab und halten die Preise künstlich hoch. Hier setzt die Fair-Preis-Initiative an: Sie sagt den überhöhten Importpreisen den Kampf an und sorgt für Beschaffungsfreiheit im In- und Ausland. Die Initiative schafft somit faire Preise, bekämpft den Einkaufstourismus und stärkt dadurch den Standort Schweiz.

Energiegesetz

Der Bundesrat setzte das totalrevidierte Energiegesetz per 1. Januar 2018 in Kraft. Gleichzeitig nahm er die Ergebnisse der Vernehmlassung zu den zugehörigen Verordnungsrevisionen zur Kenntnis und verabschiedete die Verordnungen. Die drei neuen und sechs revidierten Verordnungen treten gleichzeitig mit dem Gesetz in Kraft. Ausnahme bildet die Revision des Bundesgesetzes über die direkte Bundessteuer, die erst am 1. Januar 2020 in Kraft gesetzt wird.

Die Anpassungen betreffen folgende Verordnungen: Die Energieverordnung wird totalrevidiert und neu in drei separate Verordnungen aufgeteilt (Energieverordnung, Energieförderungsverordnung, Energieeffizienzverordnung). Ebenfalls totalrevidiert wird die Herkunftsnachweisverordnung. Eine Teilrevision erfahren die Kernenergieverordnung, die Stromversorgungsverordnung, die CO₂-Verordnung, die Verordnung über Gebühren und Aufsichtsabgaben im Energiebereich sowie die Landesgeologieverordnung. Der SBC hat sich 2017 gegen die Vorlage ausgesprochen, da davon auszugehen ist, dass die Produktionskosten erhöht werden. In der Energie- und Umweltpolitik geht es immer um die Balance zwischen den Chancen einer ambitionierten Strategie und den Gefahren aus Überregulierung. Nun gilt es die Chancen in der ersten Etappe der Strategie 2050 zu nutzen.

Schweizerischer Gewerbeverband sgV

Der SBC arbeitet aktiv in den ständigen Kommissionen Wirtschaftspolitik, Sozialpolitik, Finanzpolitik, Bildungspolitik und Arbeitsmarkt mit. Er ist ausserdem in der Eidgenössischen Arbeitskommission und dem KMU-Forum vertreten. In den sgV-Arbeitsgruppen Handel, Lebensmittel- und Agrarpolitik und 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 bekämpft – zum grössten Teil mit positivem Ausgang für unsere Branche.

Urs Wellauer, Direktor

Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis

Die umfangreichen Anpassungen der Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für das Bäcker-Confiseur-Gewerbe (vormals Hygieneleitlinie) konnten im Frühjahr mit der deutschen Version abgeschlossen und beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen eingereicht werden. Dies war auf der Zeitachse für den Vernehmlassungsprozess ein wichtiger Meilenstein.

Übersetzung französisch, italienisch sowie die grafische Aufarbeitung und Datenübernahme in ein sogenanntes Content Management System erfolgten parallel. Mit erheblichem Zusatzaufwand war/ist die gleichzeitige Anpassung der Online-Lösung auf das neue Betriebssystem (Magnolia) verbunden. Diese Arbeit und die Pilotphase sind noch nicht ganz abgeschlossen. Der fristgerechte Datentransfer von der bisherigen Version auf die neue Plattform sowie die vollständige Datenübernahme von den Betrieben gestaltete sich als grössere Herausforderung. Mit der neuen digitalen Plattform ist die GVP-Leitlinie nun auch tablet- und smartphonefähig und kann durch die Anwender noch einfacher bedient beziehungsweise bewirtschaftet werden.

Nach der Aufschaltung der neuen GVP-Leitlinie für das Bäcker-Confiseur-Gewerbe wird die bestehende «Hygieneleitlinie» materiell abgelöst. Alle bisher registrierten Betriebe wurden automatisch in das neue System übernommen, eine Neuregistrierung wird nicht erforderlich. Es gilt hervorzuheben, dass den Betrieben mit der neuen GVP-Leitlinie erneut ein grosses Stück Arbeit abgenommen wurde. Die von der Gesetzgeberin geschaffene Möglichkeit, den Aufwand für Kleinbetriebe (bis 900 Stellenprozent) angemessen zu reduzieren, wurde realisiert. Um möglichst viele Betriebe zum Thema abzuholen, erfolgen die Fortbildungen beziehungsweise Informationsveranstaltungen in den Kantonen. Dies hat sich in der Vergangenheit bestens bewährt. Die verantwortlichen Personen wurden im Herbst schriftlich über das Angebot informiert. Die Kursdaten werden 2019 zur gegebenen Zeit in der «panissimo» sowie auf der Homepage publiziert.

ASA-Branchenlösung

Im Rahmen von gesetzlichen Anpassungen wurden durch die Mitglieder der ASA-Fachkommission die Dokumente Erste Hilfe sowie Feuer – was tun überarbeitet beziehungsweise neu erstellt. Sie können zur direkten Umsetzung in die Praxis übernommen werden. Neu ist das Thema Gefahrgut auf der Strasse, was bei grösseren Betrieben eine Aufgabenstellung sein

Allgemeines Verbandsgeschehen

kann. Eine weitere ist die Alleinarbeiterabsicherung in den Betrieben bei einem Notfall. Für alle Arbeitnehmer/Arbeitnehmerinnen innerhalb oder ausserhalb der üblichen Arbeitszeiten (z.B. Nacht-, Schicht- oder Sonntagsarbeit) müssen bei Alleinarbeit die Erste Hilfe und eine funktionierende Rettungskette sichergestellt sein. Es ist zu gewährleisten, dass ein Hilferuf jederzeit – auch nachts – gehört wird.

Gefahrgut auf der Strasse

Durch zentralen Einkauf/Lagerhaltung und folgende Feinverteilung in die Filialen kann nicht ausgeschlossen werden, dass Lebensmittelbetriebe Stoffe transportieren, die gemäss Gefahrgutrecht als «Gefährliche Güter» eingestuft sind, wozu ein Beförderungsschein benötigt wird. Um dies mit einfachen Mitteln einzuhalten, wurden überschaubare Musterdokumente erstellt. Diese sind in der ASA-Branchenlösung, Kapitel 6 unter 6.1 Gefahrenstoffe, verfügbar. Die Sicherheitsbeauftragten SiBe der Betriebe wurden über die Erneuerungen informiert.

Neue EKAS-Richtlinie für Flüssiggas

Aufgrund von Rückmeldungen aus den Betrieben war bei ASA-Kontrollen der Umgang mit Flüssiggas ein Thema. Grund dafür dürfte die neue EKAS-Richtlinie für Flüssiggas gewesen sein. Aus ihr geht hervor, dass es für Veranstalter, Campingbetreiber, Camper usw. eine Pflicht zur regelmässigen Prüfung der Gasinstallationen gibt. Die erfolgte Prüfung wird am Gerät mit einer «Vignette» gekennzeichnet. Die Betreiber sind somit in der Pflicht, die Installationen durch Fachleute prüfen zu lassen. Neue Regelungen, welche die Bäcker-Confiseur-Branche treffen könnten, konnten aus der neuen Richtlinie nicht abgeleitet werden. Wie die Zukunft bezüglich einer «Vignette» in unserer Branche aussehen wird, ist offen.

Eignungsabklärungen für Mehlexposition

Im Berichtsjahr wurden der ASA-Fachstelle 51 Eignungsabklärungen für eine berufliche Mehlexposition eingereicht. Davon mussten 21 Fälle einer erweiterten, fachärztlichen Abklärung zugewiesen werden. Die Allergieabklärungen waren notwendig, da aufgrund von Rückfragen durch die ASA-Fachstelle bei den Betroffenen unklar war, auf welche Allergene eine Atopie bestand. Auch 17 Jahre nach der Einführung kommt es immer wieder vor, dass der Fragebogen den Berufsinteressierten erst bei oder nach Vertragsunterzeichnung zum Ausfüllen vorgelegt wird. Sofern ein allergisches Asthma oder eine Allergie auf sensibilisierende Stoffe vorhanden ist, löst dies bei den Betroffenen unnötigen Aufwand und Stress aus. Es ist wichtig, dass der Fragebogen für eine berufliche Mehlexposition bereits in der Schnupperlehre besprochen wird.

Berufskrankheiten (BK-Präventionsmodul)

Die Broschüre «Bäcker-Asthma – muss das sein?» steht seit längerer Zeit nur noch als pdf zur Verfügung. Sie ist inhaltlich altbacken und zwingend durch ein neues Format abzulösen. Doch zuerst Asbest... und dann der Rest, so die Botschaft der suva. Dieser Grundsatz wurde bei der Umsetzung von BK-Modulen für das Bäcker-Confiseur-Gewerbe spürbar, die sich wegen fehlender Ressourcen immer wieder hinausgezögert hat. Im Herbst konnte den zuständigen Kommunikationsexperten das zwischen der suva und der SBC-ASA-Fachstelle be-

reinigte Modul übergeben werden. Bis wann die neuen Unterlagen zur Verfügung stehen, ist offen. Sobald nähere Informationen zum möglichen Erscheinungszeitpunkt/Format bekannt sind, wird dies der Branche mitgeteilt.

Unfallverhütung in der Freizeit

Ob im Beruf, auf dem Arbeitsweg oder in der Freizeit, jeder Unfall belastet den Betrieb, das familiäre Umfeld und kostet Geld. Daher gehört es zur Pflicht aller, Unfälle zu vermeiden, statt zu erleiden. Mit den BU- und NBU-Prämien leistet monatlich jeder einzelne Mitarbeitende einen monetären Beitrag an die Prävention, wovon im Berichtsjahr auch unsere Branche profitieren konnte: beispielsweise von Kampagnen, welche die Beratungsstelle für Unfallverhütung 2018 realisierte.

Betriebsbegehungen/Kurse

Betriebe, welche über Jahre von externer Seite begleitet wurden, haben dank kontinuierlichem Verbesserungsprozess einen Stand erreicht, der es erlaubt, die Intervalle der Betriebsbegehungen zu reduzieren. Es erfolgten neue Kontaktaufnahmen seitens grösserer Betriebe, welche ihre Produkte in verschiedene Kanäle liefern. Die Audits sind noch offen. Lieferbetriebe müssen gegenüber Handelsbetrieben/Discounter glaubhaft darlegen können, dass die Selbstkontrolle nach der Branchenleitlinie erfolgt. Dies wird kritisch geprüft und, falls erfüllt, mittels einer Bescheinigung bestätigt.

Die Kursaktivitäten Lebensmittelhygiene/Selbstkontrolle, Arbeitssicherheit/Gesundheitsschutz sowie für Berufsbildner/Berufsbildnerinnen sind durch laufende Anpassungen des Verordnungsrechts geprägt und werden weiterhin taktbestimmend sein. Alle politischen Versprechen zu weniger Regulierungen und Erleichterungen für die KMU bleiben im Umfeld neuer Forderungen warme Luft.

swissgranum

Sofern das Wetter mitspielt, ist eine gute und ausgewogene Brotgetreidequalität nicht zufällig und kann nur dank Zusammenarbeit aller Akteure am Markt (Getreidezüchtung, Saatgut- und Getreideproduzenten, Müller) sichergestellt werden. Die beiden ertragsreichen Ernten 2017/18 führten zu einem veritablen Überschuss von 160 000 Tonnen qualitativ gutem Brotweizen. Nach der Missernte 2016, wo frühzeitig Kontingente für den Import von Mahlweizen beantragt werden mussten, sucht die Branche nun nach tragbaren Lösungen für die Lagerung von Getreide bei Übermengen. Es ist Ziel der Branche, auch in einem ertragsschwachen Jahr, wie dies 2016 der Fall war, den Bedarf an einheimischem Brotgetreide sicherzustellen. Dies ist notwendig, damit das Vertrauen und die Glaubwürdigkeit in Labelprodukte/Schweizer Brot hochgehalten werden können.

Im Interesse der Bäcker-Branche ist der SBC im gesamten Wertschöpfungsnetzwerk, das heisst in den verschiedenen Kommissionen der swissgranum vertreten. Weiterführende Hinweise zu den Aktivitäten der verschiedenen Kommissionen sind aus dem Jahresbericht der swissgranum ersichtlich.

Daniel Jakob, Leiter ASA-/QS-Fachstelle

- 1 Nadja Wüthrich (BE) während ihres Wettkampfs zur Goldmedaille
- 2 Nadja Wüthrich (BE), Schweizer Meisterin 2018 der Detailhandelsfachfrauen, im Verkaufsgespräch mit Expertinnen
- 3 Die frisch gebackenen Schweizer Meisterinnen standen der Moderatorin Linda Fäh Rede und Antwort.

- 4 Sonja Durrer (OW), Schweizer Meisterin 2018 der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei
- 5 Rahel Weber (ZH), Schweizer Meisterin 2018 der Fachrichtung Konditorei-Confiserie
- 6 Die 9 Medaillengewinner/innen



- 7 Schweizer Radio Fernsehen berichtete live über die SwissSkills; die Schweizer Bäcker-Confiseure erzielten eine hohe TV-Präsenz.
- 8 Stefan Romang, SBC-Projektleiter SwissSkills 2018, im Interview mit Jann Billeter, SRF
- 9 Die SBC-Wettkampfarena war ein Publikums-magnet – beste Nachwuchs- und Branchenwerbung.
- 10 «Best of SwissSkills Day» (Demonstrationstag am Sonntag): Die international erfahrenen Wettkampfracks fesselten das Publikum.
- 11 Die amtierende Bäcker-Weltmeisterin Ramona Bolliger und André Lüthi, «Ambassadeur du pain et du chocolat 2018», unterstützt durch den SBC-Wettbewerbspräsidenten Daniel Nyfeler, massen sich im Zopfwettkampf.
- 12 André Lüthi, CEO der Globetrotter Group AG und gelernter Bäcker-Confiseur, wurde am Vorabend des SBC-Kongresses 2018 zum «Ambassadeur du pain et du chocolat 2018» (Branchenbotschafter) erkoren.



7



8



9



10



11



12

- 1 Der SBC organisierte erstmals den «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs» mit Nachtessen und Preisverleihungen.
- 2 Austausche unter Berufskollegen und Geschäftspartnern
- 3 André Lüthi, der Branchenbotschafter 2018, hielt am Kongress ein inspirierendes Referat «Vom Bäcker-Confiseur zum erfolgreichen Reiseunternehmer».
- 4 Séverin Gerber und Grégory Wyss, Boulangerie-Chocolaterie Gerber Wyss Sàrl in Yverdon-les-Bains (VD), gewannen die «Bäckerkrone 2018».
- 5 Die Delegierten wählten Martin Schnyder (SG) neu in den SBC-VR.
- 6 Maja Fahrni (BE) wurde zur ersten Vizepräsidentin des SBC gewählt.



1



2



3



4



5



6

- 7 Der SBC-Verwaltungsrat mit Vertretern von Stiftungs- und Verwaltungsrat der Richemont Fachschule...
- 8 ...erhielt den Auftrag, das Reorganisationsprojekt «Reload» weiterzuführen.
- 9 Der neue Gesamtarbeitsvertrag per 01.01.2019 konnte mit den Sozialpartnern abgeschlossen werden.

- 10 Der Zentralvorstand traf Entscheidungen über die Verbandszukunft.
- 11 «Zukunftsträger 2018»: Joël Grandjean (rechts), Dubey-Grandjean SA, Romont (FR)
- 12 Swiss Bakery Trophy Champion 2018: Canonica SA, Vernier (GE)



7



8



9



10



11



12

Kommunikation

Die Kommunikation ist eine der wichtigsten Dienstleistungen des SBC für seine Mitglieder wie die gewerbliche Bäckerei-Confiserie-Branche im Allgemeinen. Die Kommunikationsbereiche innerhalb des Verbands rücken immer näher zusammen. Die Synergien werden verstärkt genutzt. Ein Beispiel: Die Betriebsreportagen, die im «panissimo» veröffentlicht werden, erhalten die entsprechenden Betriebe als pdf, damit sie auf ihren Kommunikationskanälen werben können. Zudem weisen wir bei Medienanfragen wenn möglich auf diese erfolgreichen Unternehmen hin.

Im Rahmen des Reorganisationsprozesses «Reload» wurde die Zusammenarbeit mit der Richemont Fachschule intensiviert. So wird der Newsletter neu gemeinsam verschickt, und die Informationen über Aktivitäten erfolgen vernetzter. Weitere Projekte befinden sich in Arbeit. Der SBC legt grossen Wert auf eine transparente, zeitgerechte und verständliche Kommunikation gegenüber den verschiedenen internen und externen Anspruchsgruppen auf den entsprechenden Plattformen wie «panissimo», Newsletter, swissbaker.ch soziale Medien. Insbesondere im Rahmen des anspruchsvollen «Reload»-Prozesses steht bei der täglichen Arbeit eine klare Kommunikation bis zur Basis über die Entscheide, Ziele und Massnahmen im Vordergrund.

SwissSkills 2018

Die zweiten zentralen Schweizer Berufsmeisterschaften in Bern (12. bis 16. September) gaben einen faszinierenden Einblick in die Vielfalt der Schweizer Berufsbildung. Mit 115515 verzeichneten Eintritten und einer grossen Präsenz in Fernsehen, Print- und Onlinemedien sowie in Social Media fiel die Bilanz der Veranstalter sehr positiv aus. Die Schweizer Fernsehstationen SRF, RTS und RSI sandten je neun Stunden live aus Bern. Die Schweizer Bäcker-Confiseure erzielten dank verschiedener Sequenzen im Tagesverlauf eine erfreulich hohe TV-Präsenz. Mit Stolz dürfen wir festhalten, dass die SBC-Wettkampfarena eines der Publikumsmagnete bildete. Die vier Wettkampftage und der Demonstrationstag am Schluss zeigten eindrücklich: Unsere Nachwuchstalente sind die besten Botschafter/Botschafterinnen fürs duale Berufsbildungssystem sowie für unsere Branche und Berufe.

Der SBC dankt dem SBC-Sponsorenclub sowie den Ausbildungs- und Arbeitgeberbetrieben für die wertvolle Unterstützung. SBC-Sponsorenclub: www.swissbaker.ch/sponsorenclub.

Erster Branchenbotschafter

Der SBC organisierte am Vorabend des Kongresses erstmals den «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs» mit Nachtessen und Preisverleihungen. Die Premiere war ein Erfolg, sodass der Event 2019 wieder durchgeführt wird. Ein Höhepunkt war die Ernennung von André Lüthi – gelernter Bäcker-Confiseur und heute erfolgreicher Reiseunternehmer – zum ersten «Ambassadeur du pain et du chocolat». Diesen Titel zum Branchenbotschafter erhält eine prominente Persönlichkeit ausserhalb unserer Branche, die sich für das Bäckerei-Confiserie-Gewerbe besonders verdient gemacht hat. André Lüthi, Globetrotter Group AG, setzt sich stark für das duale Berufsbildungssystem ein und ist stolz auf seine Bäcker-Confiseur-Wurzeln.

Medienarbeit

Obwohl negative Schlagzeilen (Konkurse, Betriebsschliessungen) die Aufmerksamkeit Medienschaffender und der Bevölkerung auf sich ziehen, war die gewerbliche Bäckerei-Confiserie-Branche regelmässig in den nationalen und regionalen Medien mit positiven redaktionellen Berichten präsent: beispielsweise in Zusammenhang mit Berufswettkämpfen (SwissSkills oder Swiss Bakery Trophy), Festtagesprodukten und der Demenz-Kampagne #vollpersönlich. Der SBC vertritt vehement: Die Mehrheit der gewerblichen Bäckereien-Confisereien behauptet sich erfolgreich am hart umkämpften Markt und punktet mit Qualitätsstrategie, Handwerk, Regionalität und persönlichem Kundenkontakt. Wir verweisen dabei auf die zahlreichen innovativen Beispiele.

Online-Kommunikation

Anfang 2018 erfuhren die Website swissbaker.ch sowie das Online-Stellenportal swissbaker-jobs.ch einen Soft-Relaunch. Die Statistik ist erfreulich: Die Besucherzahlen stiegen nochmals merklich. Auf swissbaker-jobs.ch begegnen sich monatlich rund 15000 Profis aus der Branche.

Im Rahmen des Reorganisationsprozesses «Reload» veröffentlichen SBC/«panissimo» und die Richemont Fachschule seit Anfang Dezember neu einen gemeinsamen Newsletter.

Der SBC und «panissimo» sind auch auf swissbaker.ch, Facebook und Instagram präsent und kommunizieren regelmässig über relevante Branchenevents und Aktualitäten.

Claudia Vernocchi, Redaktionsleiterin «panissimo»

Sarah Stettler, Leiterin Marketing Services

Genusskalender

Der Genusskalender 2018 war wiederum ein Erfolg. Die Reaktionen von Kundinnen und Kunden zeigen, dass dieses Produkt mit seiner Bildsprache sehr gut ankommt. Erfreulich ist, dass viele Betriebe trotz digitalem Zeitalter den hohen haptischen Wert des Kalenders als Kundengeschenk schätzen. Mit der Druckerei Kyburz steht dem SBC ein kompetenter Partner für Gesamtkonzept, Fotografie, Gestaltung, Administration und Versand zur Verfügung.

Verein Schweizer Brot

Die Importe von Brot und Backwaren bereiten dem ganzen Wertschöpfungsnetzwerk Sorgen. Um in der Gastronomie das Schweizer Brot ins Bewusstsein zu holen, vergab der Verein Schweizer Brot zusammen mit «Best of Swiss Gastro» erstmals die Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Brot». Das Label würdigt das Engagement von Gastronomen, welche die Wertschätzung der Schweizer Brotqualität unterstreichen.

Die 2017 beschlossene strategische Ausrichtung und die Fortführung der Kommunikationsmassnahmen auf Social Media werden weiterhin von allen Marktpartnern befürwortet. Mit rezeptähnlichen Inhalten (Tipps und Tricks) von Foodbloggern soll die Inspiration zum Nachbacken geweckt werden. Gemäss Einschätzungen der Agentur für digitale Exzellenz sind Rezepte der grösste Motivationsfaktor.

Daniel Jakob, Leiter ASA-/QS-Fachstelle

Jahresrechnung

Ertrag	Rechnung 2017	Rechnung 2018
Verbandsorgane		
Mitgliederbeiträge	896'973	879'101
Sekretariat+Verbandsorgane	174'562	278'958
Werbung	165'820	163'320
Übersetzungsdienst	128'070	127'035
Finanzerfolg	352'943	46'163
Ertrag Verbandsorgane	1'718'366	1'494'577
Ertrag Panissimo	887'954	799'829
Ertrag Promotion	458'357	401'332
Ertrag Dienstleistungen	1'156'908	205'367
Ertrag Liegenschaften	480'236	468'184
a.o. Erfolg/Steuern	-120'002	23'377
Total Erfolg	4'581'820	3'392'665

Aufwand		
Verbandsorgane		
Verbandsorgane (GL, ZV, Kongress, Romandie/Tessin)	444'219	439'685
Personalaufwand	413'664	431'611
Betriebsaufwand (inkl. Rechtsdienst/GAV)	536'060	548'184
Nachwuchsförderung	25'015	27'995
Werbung (inkl. Nachwuchskampagne)	349'062	255'512
Wettkämpfe	183'815	50'497
Übersetzungsdienst	142'243	148'919
Aufwand Verbandsorgane	2'094'078	1'902'402
Aufwand Panissimo	838'432	883'026
Aufwand Promotion	570'886	457'071
Aufwand Dienstleistungen	970'402	248'023
Aufwand Liegenschaften	179'506	222'199
Total Aufwand	4'653'305	3'712'721
Resultat	-71'485	-320'056

Bilanz

Aktiven

Umlaufvermögen	3'555'395	3'386'759
Anlagevermögen	6'708'211	6'674'331
Total Aktiven	10'263'606	10'061'090

Passiven

Fremdkapital kurzfristig	1'342'158	1'608'286
Fremdkapital langfristig	4'183'037	4'034'449
Total Eigenkapital	4'738'411	4'418'355
Total Passiven	10'263'606	10'061'090

In der Schweizer Medienlandschaft war 2018 einiges in Bewegung: Verlage schlossen sich zusammen, Publikationen wurden eingestellt, es gab Konkurse und Schliessungen.

Diese Geschehnisse gingen auch an der Verbandspublikation «panissimo» nicht spurlos vorüber. So musste die Werbevermarkterin Publicitas im Frühjahr Konkurs anmelden. Das Gewerbekombi, mit unter anderen «panissimo», wurde von Publicitas verwaltet. Ebenso hat die Stämpfli AG, welche für die Inserateakquisition von «panissimo» zuständig ist, diverse «panissimo»-Rechnungen an die Publicitas offen. Das Konkursverfahren ist noch nicht abgeschlossen. Die Chancen auf eine Rückerstattung der offenen Beträge sind äusserst gering. Das Gewerbekombi wird seit Herbst durch die AZ Fachverlage in Aarau vermarktet.

Seit November wird «panissimo» nicht mehr bei der Ringier AG, Adligenswil, sondern im Druckzentrum der Tamedia in Bern gedruckt. Grund: Ringier konzentriert ihre Aktivitäten im Druckbereich auf den Zeitschriftendruck von Swissprinters in Zofingen. Bereits im Mai übernahm die Stämpfli AG die Medienvorstufe der Ringier AG.

Ebenfalls bei der Stämpfli AG wird neu seit Ende November ein Grossteil der Fotos automatisch bearbeitet. Bisher wurde jedes Bild – es sind pro Ausgabe bis zu 60 – von Hand bearbeitet. Nicht positiv ist die Entwicklung der Werbeumsätze in den Schweizer Printmedien. Die allgemeinen Gesamtwerbeumsätze sind zwar gestiegen, bei den Printmedien verzeichnet man allerdings einen Rückgang um rund 3 Mio. CHF. Im Online-Bereich gibt es eine Zunahme um mehr als das Dreifache. Die Gelder fliessen aber nur zu einem Teil in nationale Kanäle. Der Online-Zuwachs basiert vor allem auf drei grossen Marktplayern: Google, Facebook und Amazon.

Diese Entwicklung ging am «panissimo» nicht spurlos vorüber. Anstelle der budgetierten 872 500 Franken Inserateerinnahmen im Print- und Online-Bereich, verzeichnet «panissimo» ein Minus von etwa 60 000 Franken (aufgrund der Publicitas ist die Zahl nicht ganz genau). Der Publicitas-Konkurs ist eine Ursache, andere sind die Konzentration in der Bäcker-Confiseur-Branche und auch die Verlagerung der Werbeaktivitäten von verschiedenen Inserenten in den Online- oder Eventbereich. Die Aussichten für 2019 sind positiver, ist doch seit etwas mehr als einem Jahr bei der Stämpfli AG für die Inserateakquisition eine engagierte und kompetente Crew im Einsatz, die wiederum einen soliden Kundenstamm aufbauen konnte.

Mit dem SBC-Mitgliederrückgang ist auch die beglaubigte Auflage sinkend. Waren es 2016 noch 4581 und 2017 4249 Exemplare, sind es nun noch 4108 zahlende Empfänger.

Zugenommen haben die redaktionellen Seiten im «panissimo», mit einem Durchschnitt von 54 Seiten (48 bis 80 Seiten). Der Hauptgrund dafür sind die zunehmenden Zusendungen und Inputs von SBC-Mitgliedern – was uns freut – sowie die verschiedenen Serien, die wir vor allem mit dem Ziel ins Leben gerufen haben, unseren ausgezeichneten Nachwuchs nach aussen zu tragen und somit zur Imageförderung beizutragen.

«panissimo» geniesst bei der Leserschaft eine grosse Akzeptanz. Die Zeitung bietet Inserenten einen direkten Draht zu den Entscheidungsträgern der Branche und einen überdurchschnittlichen Beachtungsgrad bei minimalem Streuverlust.

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. Die Dokumentation über die Geschichte der Stiftung ist im Internet (www.swissbaker.ch/de/links/brotkultur-schweiz/uebersicht) aufgeschaltet. Im «panissimo» ist zudem ein Beitrag rund um die Erfindung des Brots erschienen.

Jahressitzung im Museum Mühlerama

Der Stiftungsrat genoss an seiner Jahressitzung 2018 Gastrecht im Mühlerama in Zürich-Tiefenbrunnen, wo der persönliche Kontakt mit den Museumsverantwortlichen geknüpft werden konnte. Die sehenswerte Ausstellung vermittelt das Handwerk des Mahlens und der Brotherstellung, die Kulturgeschichte der Müllerei und der Ernährung sowie Themen der Nachhaltigkeit.

Unter der Leitung von Präsident Werner Bellwald befasste sich der Stiftungsrat unter anderem mit Zukunftsprojekten wie einer Ausstellung zur Darstellung der Arbeitsprozesse und Mechanisierung des Bäckerhandwerks seit dem 19. Jahrhundert sowie einer darauf basierenden Publikation. Leider musste der SBC den jährlichen Unterstützungsbeitrag kürzen, weshalb den Aktivitäten aus finanziellen Gründen enge Grenzen gesetzt sind. Zahlreiche vielversprechende Projekte mussten deshalb abgesagt oder zumindest zurückgestellt werden.

Bäckereimuseum Benken

Das von Paul und Marianne Wick geführte St. Gallisch-Schweizerische Bäckereimuseum in Benken SG (www.baeckereimuseum.ch) ist zu einem beliebten Familienausflugsziel geworden und wird auch von Reisegruppen rege besucht. Es finden zudem viele Geburtstags- und Tauffeiern statt. Im Untergeschoss sind die sich im Besitz der Stiftung Brotkultur Schweiz befindlichen Bäckereimaschinen und Gerätschaften eingelagert.

Themenweg «Korn und Brot»

Die Finanzierung des mit Unterstützung der Stiftung Brotkultur Schweiz realisierten Themenwegs «Korn und Brot» im Freilichtmuseum Ballenberg bei Brienz BE ist abgeschlossen. An acht im Gelände verteilten Themenorten wird 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. Dessen Rezept wurde von der Richemont Fachschule ausgearbeitet. Das Museum Ballenberg ist in der Saison 2019 vom 13. April bis 3. November täglich von 10 bis 17 Uhr geöffnet.

Markus Tscherrig

**Kunden entlasten, Altbewährtes beibehalten und sich weiterentwickeln**

Der Umsatz der SBC Treuhand fiel leicht höher aus als im Vorjahr, wobei Jungunternehmer als Neukunden gewonnen wurden und Beratungen in den Bereichen Nachfolge und Umstrukturierung hinzukamen. Die Jahresabschlüsse der Kunden erlaubten ein repräsentatives Bild der Bäckerei-Confiserie-Branche.

In Schönbühl fand das erste Treffen der Vortragsserie «Rendez-vous» statt. Über 60 interessierte Personen liessen sich von Experten wichtige, komplizierte Themen wie Vorsorgeauftrag, Patientenverfügung und Gesundheit im Alter verständlich und konkret näherbringen. Die Vortragsserie wird weitergeführt. Das nächste Thema wird SBCTime – das branchenspezifische Zeiterfassungssystem – sein. Dieses wurde im Geschäftsjahr 2017/18 entwickelt und ist nun einsatzfähig.

Der Verwaltungsrat setzt sich im Berichtsjahr 2017/18 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. Ramon Dreier ist im folgenden Geschäftsjahr nicht mehr Mitglied des Verwaltungsrats. Die Wahl seiner Nachfolge steht an der Generalversammlung bevor. Per 1. Januar 2019 übernimmt Benjamin Schreiber die Leitung der Niederlassung St. Gallen. Eine weitere Neuerung betrifft die Niederlassung in Pully, die an die Avenue Général-Guisan 42 in Pully umgezogen ist.

Per 1. Juni 2019 wird Ursula Waldburger als Steuerexpertin die SBC Treuhand AG unterstützen. Direktor Bernhard Zihlmann dankt dem Verwaltungsrat und allen Mitarbeitenden für ihren unermüdlichen Einsatz. Er ist stolz, dass die SBC Treuhand AG erneut einen positiven und gesunden Geschäftsgang vorweisen kann.

Bernhard Zihlmann, Direktor

Ausgleichskasse panvica

Erstmals seit 2015 passte der Bundesrat im September 2018 die AHV/IV-Renten per 1. Januar 2019 an die Lohn- und Preisentwicklung an. Bedingt durch die schwach gestiegenen Lohnkosten und Preise, fällt die Rentenerhöhung mit 10 beziehungsweise 20 Franken für die Maximalrenten moderat aus. Die Einnahmen aus den AHV/IV/EO-Beiträgen stagnieren seit ein paar Jahren. Der Trend zu Zusammenschlüssen von Betrieben geht unverändert weiter. Die Zahlungsmoral der Mitglieder hat sich gegenüber dem Vorjahr nochmals verschlechtert. Meist meldet sich das Mitglied zu spät für eine Beratung und Festlegung von Teilraten. Wenn es dann zum Verlust kommt, muss die Ausgleichskasse hohe Beitragsausstände abschreiben, weil trotz Privilegierung im Konkursfall, keine Konkursdividende ausgerichtet werden kann.

Familienausgleichskassen/Mutterschaftsversicherung

Nach zwei Rekordjahren bei den Geburten, gingen diese im Geschäftsjahr 2018 wieder auf ein durchschnittliches Niveau zurück. Die Anzahl Kinder und Jugendliche in Ausbildung und Studium (Ausbildungsbestätigungen, Kinderzulagen) steigerte sich nochmals. Die Beschäftigung von Mitarbeitenden aus dem EU-Raum hat bei grenznahen Unternehmen weiter zugenommen. Entsprechend länger dauern die Abklärungen bezüglich Ausrichtung von Differenzzahlungen mit den Sozialversicherungswerken im EU-Raum. Ohne Vorliegen der Bestätigungen aus den Nachbarländern dürfen keine Differenzzahlungen ausgerichtet werden. Die lange Abklärungsdauer löst nicht nur bei den Mitgliedern Unmut aus.

Krankentaggeld

Im Geschäftsjahr 2018 nahmen die Krankentaggeldleistungen gegenüber den Vorjahren nochmals zu. Im Vergleich zu anderen Branchen verlief die Steigerung jedoch moderat. Für die Rückversicherer wird das Krankentaggeldgeschäft zunehmend unattraktiver. Die Prämien des Rahmenvertrages mit der Ausgleichskasse panvica blieben bisher mehrheitlich auf dem Niveau bei Vertragsbeginn. Wie sich die Prämiensituation in den nächsten Jahren entwickelt, bleibt abzuwarten.

Unfallversicherung

Der Schadenverlauf der Bäcker-, Confiseur- und Konditorbetriebe blieb im Vergleich zu den Vorjahren konstant. Eine leichte Abnahme zeigt sich bei den Nichteignungsverfügungen. Diese werden aufgrund einer Berufskrankheit (meist Mehlallergie) ausgesprochen. Im Geschäftsjahr 2018 mussten insgesamt 38 Berufsverbote (Vorjahr 41) ausgesprochen werden. Nichteignungsverfügungen bedeuten einen grossen Einschnitt in das Leben der Betroffenen. Oftmals wird der Traumberuf dennoch weiter ausgeführt. Nach kurzer Zeit zeigt sich, dass das Arbeitsverhältnis aus gesundheitlichen Gründen gleichwohl abgebrochen werden muss. Die Unfallversicherung trägt dann einerseits die Kosten für die Umschulung und andererseits hat sie ein Taggeld auszurichten. Damit die Unfallversicherungsprämien auch künftig attraktiv bleiben, empfiehlt es sich, rechtzeitig die Beratung «Hygiene und Arbeitssicherheit» des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands in Anspruch zu nehmen.

Pensionskassen

Die erfolgreichen Anlagejahre 2016 und 2017 fanden 2018 leider keine Fortsetzung. Die Gesamterrenditen lagen 2018 verbreitet bei – 3.0 % bis – 4.0 %. Vertreter des Finanzsektors sprechen vom schlechtesten Anlagejahr seit der globalen Finanzkrise. Grund dafür waren die schwachen und volatilen Aktienmärkte, was wiederum auch auf die geopolitischen Unruhen (insbesondere den Handelsstreit zwischen den USA und China sowie die laufenden Brexit-Verhandlungen) zurückzuführen ist.

Das schlechte Anlagejahr 2018 führte dazu, dass die Reserven der Schweizer Pensionskassen geschrumpft sind. Davon bleiben auch die Pensionskasse PANVICA und die PANVICAplus Vorsorgestiftung nicht verschont. Dank der genügend vorhandenen Reserven ist die Situation der beiden Vorsorgeeinrichtungen nach wie vor sehr stabil. Umso mehr gilt es nun, die Herausforderungen der Zukunft anzupacken. Dazu zählt insbesondere die ungewollte Umverteilung der finanziellen Beiträge der Aktivversicherten zu den Rentnern infolge des zu hohen gesetzlichen Umwandlungssatzes von 6.8 %. Die Politik ist aufgefordert, sich zusammenzuraufen und sich den demographischen und finanzökonomischen Gegebenheiten zu stellen. Ziel muss auch ein für die Pensionskassen vertretbarer Kompromiss sein. Die Pensionskasse PANVICA und die PANVICAplus Vorsorgestiftungen setzen ihre Bestrebungen für eine nachhaltige, stabile und optimale Vorsorge zugunsten ihrer Mitglieder fort.

Franziska Schertenleib, Direktorin

Mit zwei internen Strategieprozessen für Fachschule und Gastronomie starteten wir voll Elan ins Jahr, übergeordnet geleitet durch das verbandseigene Umstrukturierungsprojekt «Reload». Der Fokus bei uns lag in der Auslotung der Synergien zwischen SBC und Richemont und unserem künftigen Angebot. Ein weiteres Projekt fand mit dem Start des Lehrgangs der Höheren Fachprüfung zum diplomierten Betriebsleiter/zur diplomierten Betriebsleiterin Bäcker-Konditor-Confiserie im September seinen Abschluss. Diese Ausbildung bieten wir gemeinsam mit der Fleischfachschule in Spiez an, als Zulassungsbedingung ist der Führungsfachmann des SIU erforderlich.

Weiterhin sind die Besuche ausländischer Berufskollegen höher als die inländische Kursnachfrage. Mit der Teilnahme an der iba am MIWE-Stand wurde die ausländische Zusammenarbeit gefestigt.

Diese internationale Plattform wurde gut genutzt, um auf den internationalen Sauerteigkongress aufmerksam zu machen, welcher im Mai 2019 erstmals stattfindet.

Reto Fries, Direktor Richemont Fachschule

Auch 2018 stand ein vielfältiges, breitgefächertes Kursangebot zur Verfügung, das erstmals gemeinsam mit der Fleischfachschule in Spiez publiziert wurde. Die Lehrgänge Mitarbeiterführung, Berufsbildner, Bäckerei, Konditorei und Detailhandel wurden gut besucht. Auch konnte erstmals der Diplomlehrgang Confiserie durchgeführt werden. Unser Ziel ist ein hoher Praxistransfer, und die Rückmeldungen der Teilnehmenden zeigten, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Leider war in den für die Branche typischen Fachkursen trotzdem ein deutlicher Rückgang der Teilnehmerzahl zu verzeichnen, selbst mit namhaften externen Referenten. Dies stimmt uns selbstkritisch, und wir hoffen, dass die Branche die Wichtigkeit der ständigen Weiterbildung erkennt. Gleichzeitig überprüfen wir aber auch die künftige Form der Angebote und die Angebotsbreite.

Bereits zum dritten Mal konnte im August 2018 die Berufsprüfung mit allen drei Fachrichtungen gestartet werden.

Auch die Ausbildung von Lernenden sehen wir als sehr wichtige Aufgabe der Branche. Als ÜK-Standort im Detailhandel für die ganze Schweiz und in der Produktion für sieben Kantone, haben wir mit ganz vielen tollen jungen Menschen zu tun. Es ist erfreulich zu sehen, mit wie viel Freude und Leidenschaft sie ihre Aufgaben in den ÜK bewältigen. Wir als Gesamtbranche sind gefordert und verpflichtet, die Fachkräfte von heute und morgen auszubilden.

Markus Zimmerli, Leiter Bildung & Stellvertretender Direktor

Die Informatik führte viele neue IT-Service Dienstleistungen intern ein und evaluierte externe Angebote. Ziel ist, unter anderem in Bezug auf «Reload», die Flexibilität zu erhöhen, die Ausbaufähigkeit der internen Bedürfnisse zu steigern und besonders die Kosten ohne Leistungseinbussen zu senken. 2018 standen Evaluationen und eine Vorbereitung für die nächsten strategischen Schritte im Fokus. Bereits Ende Jahr konnten wir mit der Konsolidierung des Buchhaltungsprogramms Abacus und dem gemeinsamen Kontenplan den ersten Meilenstein in der Zusammenarbeit SBC/Richemont setzen.

Michel Rodriguez, Leiter Informatik

Im Sommer passten wir unser Frühstücksangebot am Wochenende zum neuen erlebnisreichen Bäckerzmorge an. Zudem wurde die gesamte Kommunikation (analog und online) für die Gastronomie abgestimmt und erneuert. Zeitgleich fand ein wichtiger Umbau im Restaurant, im Eingangsbereich/Foyer und im Saal Romandie statt. Mit Holz und individueller Beleuchtung sowie Dekorationsmaterial und Pflanzen wurde eine warme, gemütliche Atmosphäre geschaffen. Dies widerspiegelt sich in einem Umsatzzuwachs in der zweiten Jahreshälfte.

Jonas Seifert, Leiter Gastronomie & Hotel

2018 wurde das Bäckerei-Team neu organisiert und um eine Person ergänzt. Daniel Stadelmann übernahm die Stellvertretung von Urs Röthlin. Daniel Kühne schloss an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaft den Kurs CAS «Food Quality Insight» erfolgreich mit seiner Arbeit über Sauerteig-Baguette ab. Ramona Bolliger absolvierte den SVEB1-Kurs. Sie wurde über das ganze Jahr in diversen Kursen als Referentin eingesetzt, wobei sie teilweise selbständig vorbereitete. Weiter hatte sie einige Auftritte im Zusammenhang mit dem Weltmeistertitel.

Urs Röthlin, Leiter Bäckerei/Feinbäckerei

Mit der neuen Ausrichtung des Bäckerzmorge in der Gastronomie ist neu auch die Konditoreiabteilung in Front Baking involviert. Vor dem Gast werden herrliche Produkte hergestellt. Die SwissSkills waren grossartige Wettkämpfe mit hohem Niveau in allen Fachrichtungen. Rahel Weber, Gewinnerin bei den Konditor-Confiseursen, und Sonja Durrer, Bäcker-Konditoren, sind seit November 2018 an der Fachschule tätig und bereiten sich auf die WorldSkills 2019 vor. Im Herbst erschien aus der Serie «Das ideale Produkt» der letzte Band «Confiserie». Die Bücher werden den Lernenden als Lehrmittelpaket einschliesslich digitaler ebook-Lizenz zur Verfügung gestellt. Somit sind nun beide Fachrichtungen Konditorei und Confiserie abgedeckt.

Urs Meichtry, Leiter Konditorei/Confiserie

Im Labor war 2018 geprägt von Veränderungen. Nach kurzer Zeit verliess uns Florian Widmer, und Andreas Dossenbach übernahm wieder die Leitung des Getreide- und Mehllabors. Das Auftragsvolumen ist befriedigend und auf Vorjahresniveau. Bei der Erntequalitätserhebung war Richemont auch 2018 für die Labor- und Backversuche verantwortlich. Getreidequalität und -menge können als gut bis sehr gut bezeichnet werden. Die Fachberatungen wurden neu organisiert. Unterschiedliche Fachberater sind in ihrem jeweiligen Spezialgebiet in den Betrieben unterwegs. Das bewährt sich und garantiert in jedem Fachbereich eine gezieltere Beratung.

Andreas Dossenbach, Leiter QS Labor/Fachberatungen

Schönen Zuwachs erzielten die Jahresthemenkurse in der Westschweiz mit regionalen Durchführungen in den Sektionen. Die praktischen Kurse für die Vorbereitung auf die Berufsprüfung waren gut besucht. Sie boten viel Praxisnähe. Mit dem Kauf einer Liegenschaft durch den Westschweizer Verband, entstehen neue Möglichkeiten und Chancen.

Sébastien Knecht, Leiter Richemont Romandie

Angestellte Verband/Entwicklung Mitglieder

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

	2016	2017	2018
Direktion/Geschäftsstelle/panissimo/Promotion	12.0	10.8	10.8
Treuhandstellen	15.4	16.1	16.5
Ausgleichskasse PANVICA	35.5	32.9	33.5
Stiftung Richemont Fachschule	54.9	55.7	55.7
Total	117.8	115.5	116.5

Entwicklung der Mitgliederzahlen (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
2019	2048	1436	612

Mitgliederbestand und Delegiertenzahl der Kantonalverbände (Stand 1. Januar 2019)

Kantonalverbände	Mitglieder mit Geschäft	Mitglieder ohne Geschäft	Total	Kongress- delegierte
Aargau	87	42	129	5
Appenzell Ausserrhoden	19	4	23	2
Appenzell Innerrhoden	10	1	11	2
Basel Stadt und Baselland	55	26	81	4
Bern-Solothurn	266	169	435	12
Freiburg	78	22	100	5
Genf	52	2	54	4
Glarus	14	6	20	2
Graubünden	67	13	80	4
Jura	38	10	48	3
Luzern	87	33	120	5
Neuenburg	33	17	50	3
Ob- und Nidwalden	16	12	28	2
Schaffhausen	11	3	14	2
Schwyz-Zug	43	12	55	3
St. Gallen	110	45	155	6
Tessin	53	29	82	4
Thurgau	44	19	63	3
Uri	9	3	12	2
Waadt	160	46	106	8
Wallis	62	11	73	4
Zürich	114	87	201	6
Liechtenstein (im OBC)	8		8	2
Total	1436	612	2048	93

Verbandsinstitutionen



Direktion und Geschäftsstelle, Direktor: Urs Wellauer
Postfach, 3001 Bern, Seilerstrasse 9, 3011 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: Postfach, 3001 Bern, Seilerstrasse 9, 3011 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

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
silvan.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



Fahrni Maja, Vizepräsidentin
Seestrasse 293
3658 Merligen
Telefon 033 251 13 13
Fax 033 251 13 13
maja.fahrni@swissbaker.ch
Mitglied seit 2017



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



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



Schnyder Martin
Mулtersgasse 17
9000 St. Gallen
Telefon 071 222 50 92
Fax 071 222 50 35
confiserie@roggwiller.ch
Mitglied seit 2018

Impressum:

Herausgeber: Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC
Fotos: «panissimo», Genusskalender 2019
April 2019



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