



# JAHRESBERICHT 2022

SCHWEIZERISCHER BÄCKER-CONFISEURMEISTER-VERBAND (SBC)

# Inhaltsverzeichnis

Editorial	3
Allgemeines Verbandsgeschehen	4 – 9
Fachstelle ASA und Qualitätsmanagement	10
Kommunikation	11 – 16
Bilder SwissSkills	17 – 18
Bilder WorldSkills	19
Erfolgsrechnung	20
Bilanz	21
Revisionsbericht	22
SBC Treuhand AG	23
Richemont Kompetenzzentrum	24 – 25
Angestellte Verband/Entwicklung Mitglieder	26
Mitgliederbestand in den Kantonen	27
Branchenkennzahlen	28
Zentralvorstand	29
Verbandsinstitutionen	30

# Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

Seit letztem Februar blicken wir alle auf die geopolitischen Verwerfungen infolge des Angriffskriegs Russlands gegen die Ukraine. Mit dieser menschlichen Tragödie sind auch massive wirtschaftliche Auswirkungen verbunden.

Der Anstieg der Energiepreise und eine mögliche Energiemangellage werden uns im Winter 2022/2023 und darüber hinaus beschäftigen. Dies in einer Zeit, wo die Nachwehen der COVID19-Pandemie noch nicht ausgestanden sind. Lieferengpässe als zusätzliche Kostentreiber und der Fachkräftemangel, der auch vor unserer Branche nicht Halt macht, runden das Bild im negativen Sinne ab. Gefühle der Machtlosigkeit und des Ausgeliefertseins machen sich breit, lähmen und lösen Ängste aus.

2022 war ein herausforderndes Jahr. Aller Schwere zum Trotz gab es jedoch auch viele eindrückliche Highlights, wie die erfolgreichen SwissSkills in Bern und die WorldSkills 2022 in der Bäckerei-Konditorei-Confiserie in der Richemont Fachschule in Luzern mit der Krönung unserer Konditorin-Confiseurin Juliana Thöny zur Weltmeisterin und der Bronzemedaille unserer Bäckerin-Konditorin Vera Stocker. Die Wettbewerbe wurden durch die zweite Welle unserer Nachwuchskampagne wirkungsvoll flankiert.

Ebenso Freude machte der engagierte Auftritt unserer Waadtländer Kolleginnen und Kollegen diesen Herbst am Event «Fest der Feste». Oder die Tatsache, dass wir nach zwei Jahren wieder «hautnah» einen Kongress durchführen und einem neuen «König» die Krone aufsetzen konnten. Es ist dies der «Eigenbrötler» Daniel Amrein. Ein Höhepunkt war auch die erfolgreiche Premiere des Praliné-Wettbewerbs, den der SBC zusammen mit DistiSuisse und unserem amtierenden Botschafter Patrick Zbinden durchgeführt hat.

Ein herzliches Dankeschön geht an diese Stelle auch an die Präsidenten und SekretärInnen der Kantonalverbände für die gute Zusammenarbeit. Unser Wirken hatte und hat immer ein Ziel vor Augen: Das Wohl unserer Mitglieder und unserer Branche. Und dieses verfolgen wir mit Hartnäckigkeit und Leidenschaft auf allen Ebenen. Zusammen bleiben wir stark: Lasst uns auch die bevorstehenden Aufgaben zielgerichtet und effizient angehen!

Wir freuen uns auf weitere Begegnungen sowie auf den Austausch mit Ihnen. ■



**Silvan Hotz**  
Präsident



**Urs Wellauer-Boschung**  
Direktor

# Allgemeines Verbandsgeschehen

**In der Ukraine herrscht immer noch Krieg, die Folgen der Corona-Pandemie in Staat und Unternehmen halten an, die Weltwirtschaft kühlt sich ab, internationale Lieferketten sind unterbrochen, die Alterung der Gesellschaft schreitet voran und die Wirtschaft kämpft mit akutem Arbeitskräftemangel und latent drohender Energieknappheit. Geht es Ihnen auch so, dass Sie das Wort «Krise» nicht mehr hören können?**

Ständig werden neue Superkrisen ausgerufen, vermutet, befürchtet, angekündigt. Die «Krisenhaftigkeit» der Welt hat ungeahnte Ausmasse angenommen. Aus unternehmerischer Sicht helfen Katastrophenstimmungen nicht weiter. Ein nüchterner Blick auf den eigenen Umgang mit den Krisen der jüngeren Vergangenheit und ein durchdachtes Krisenmanagement sind ratsam.

*«Die Zukunft ist kein Ort, zu dem wir gehen, sondern eine IDEE in unserem heutigen Bewusstsein. Etwas, das wir erschaffen und das uns dabei verwandelt.»*

*Stephen Grosz, Psychoanalytiker & Autor*

## Organisation

Das Jahr 2022 war für den Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) auf allen Ebenen - Organisation, Politik, Bildung, Kommunikation - ein arbeitsintensives Jahr. Vor allem in der politischen Agenda musste vieles aufgearbeitet werden oder ist neu hinzugekommen. Der Kongress konnte wieder vor Ort durchgeführt werden. Gerade bei dieser wichtigsten Veranstaltung des Verbandes war der persönliche Austausch sehr willkommen. Nachdem die Umsetzung der Reorganisation «Reload» während der Pandemiezeit nicht wie erhofft vorankam, konnten im Berichtsjahr die Strategie- und Zielformulierungen, welche die konkrete und zukünftige Ausrichtung des SBC und der Richemont Fachschule definieren, weitergeführt werden.

Der Zentralvorstand mit seinen 15 Mitgliedern (ab Sommer 14) konnte sich zusammen mit der Geschäftsleitung SBC/Richemont sechs Mal physisch (davon drei zweitägige Sitzungen) und einmal per Videokonferenz austauschen. Der Leitende Ausschuss, bestehend aus SBC-Präsident Silvan Hotz, Vizepräsident Jean-François Leuenberger, Finanzchef Martin Schnyder und der Geschäftsleitung SBC/Richemont, traf sich zu sieben Sitzungen, wovon nur eine physisch abgehalten wurde.

Es ist nicht selbstverständlich, dass sich aktive Unternehmerinnen und Unternehmer so stark für die Belange der Berufsorganisation einsetzen. Umso höher ist der Einsatz der Beteiligten im Milizsystem einzuschätzen und zu würdigen.

## Finanzen

Die Finanzkommission unter dem Vorsitz von Martin Schnyder befasste sich intensiv mit der aktuellen Finanzlage, der Anlagestrategie und den Investitionen. Die Rechnungen und Budgets des SBC, der Hilfskasse-Stiftung und der Richemont Fachschule (Stiftung und Dienstleistungs AG) wurden von der Finanzkommission eingehend beraten und zuhanden des Leitenden Ausschusses und des Zentralvorstandes verabschiedet und genehmigt.

Mit verschiedenen Massnahmen versucht der SBC, trotz sinkender Mitgliederzahlen und den damit verbundenen rückläufigen Einnahmen, die Finanzen mittelfristig zu konsolidieren. Die Schlusszahlen 2022 signalisieren derzeit Stabilität. Die Grundbeiträge werden in erster Linie für das Milizsystem verwendet, der operative Teil des SBC finanziert sich weitgehend durch Erträge aus Dienstleistungen, externen Beiträgen und Liegenschaften. Die Lohnsummenbeiträge aus der Allgemeinverbindlicherklärung (AVE) des Gesamtarbeitsvertrages (GAV) fliessen direkt in die Aus- und Weiterbildung der Richemont Fachschule. Mit der vom Kongress 2019 beschlossenen Verbindlichkeit der ASA- und GVP-Leitlinien sollen unsere Mitglieder langfristig profitieren, die Leitlinien gesichert und der administrative Aufwand für unsere Mitglieder reduziert werden.

**Bilanz und Erfolgsrechnung auf Seite 20/21**

## Gesamtarbeitsvertrag GAV und Paritätische Kommission

Die AVE des GAV hat zur Folge, dass die Weiterbildung - insbesondere die Vorbereitungskurse auf die Berufs- und höheren Fachprüfungen - gefördert, d.h. finanziell unterstützt wird. Ab 2019 sind auch ungelernte Mitarbeitende dem GAV unterstellt und die Gleichwertigkeit mit dem L-GAV (Gesamtarbeitsvertrag im Gastgewerbe) konnte erreicht werden. Ab dem Jahr 2023 gelten neue Mindestlöhne gemäss den Lohnregulativen.

Das Sekretariat der pkbc (Paritätische Kommission Bäcker-Confiseure) wird von der Firma Zloczower und Partner in Bern geführt. Die GAV-Verhandlungsdelegation traf sich zu vier internen Sitzungen und drei Sitzungen mit den Sozialpartnern. Dabei wurde die Neuverhandlung des GAV 2024+ in Angriff genommen.

# Allgemeines Verbandsgeschehen

## ■ POLITISCHE ARBEIT


### Politisches Engagement

Explodierende Energiekosten, der Krieg in der Ukraine, die Teuerung, steigende Rohstoff- und Infrastrukturpreise, die Nachwehen der Massnahmen gegen COVID-19, Fachkräftemangel und die drohende Energiemangellage dominierten im Jahr 2022 die Politik in unserem Land. Was über Jahrzehnte aufgebaut worden ist – Demokratie und Selbstbestimmung sowie politisches Vertrauen und grenzüberschreitende wirtschaftliche Austauschbeziehungen – ist in kürzester Zeit ins Wanken geraten. In dieser krisen geprägten Grosswetterlage gelang es dem SBC – auch wenn wir ein vergleichsweise kleiner Verband sind – im Verbund mit Partnerinnen und Partnern oder als starke Branchenstimme die Anliegen der Bäckereien und Confisereien aktiv zu vertreten.

Das politische Engagement bleibt eine zentrale Aufgabe des SBC. Dafür verantwortlich zeichnen sich SBC-Präsident Silvan Hotz und SBC-Direktor Urs Wellauer-Boschung. Oberste Handlungsmaxime ist der Einsatz zum Wohl unserer Branche. Dabei steht der SBC für eine liberale Marktwirtschaft mit sozialer und ökologischer Verantwortung ein und richtet seine Aktivitäten gezielt auf die unternehmerischen und marktpolitischen Bedürfnisse seiner Mitglieder aus. Neben der systematischen Bearbeitung der politischen Dossiers sowie der aktiven Teilnahme an Vernehmlassungen zu relevanten Gesetzesvorlagen ist die Pflege des Netzwerks zu den Parlamentarierinnen und Parlamentariern, der Bundesverwaltung, dem Schweizerischen Gewerbeverband sowie anderen Branchenverbänden und Organisationen ein essenzieller Bestandteil der politischen Arbeit.

Die Hauptinteressen und -anliegen unserer Branche tragen wir unter anderem via die Parlamentarische Gruppe «Brot und Confiserie» nach Bundesbern. Zweimal jährlich finden in einem informellen, konstruktiven und vertrauensvollen Rahmen ein Austausch über die Herausforderungen und Forderungen der Branche statt.

SBC-Präsident Silvan Hotz wirkt aktiv im Vorstand des Schweizerischer Gewerbeverband (sgv) und in der Gewerbekammer sowie im KMU-Forum mit. Ausserdem ist er Vorstandsmitglied der UIBC, des Weltverbandes der Bäcker und Konditoren. Der SBC arbeitet aktiv in den folgenden ständigen Kommissionen des Schweizerischen Gewerbeverband (sgv) mit: Wirtschaftspolitik, Sozialpolitik, Finanzpolitik, Bildungspolitik sowie Arbeitsmarkt. Unser Verband ist ausserdem mit dem Direktor im Milizkader der Wirtschaftlichen Landesversorgung vertreten. In den sgv-Arbeitsgruppen Handel, Lebensmittel- und Agrarpolitik und Umwelt konnte der SBC erfolgreich Beiträge für die Branchenpolitik einbringen. Im vergangenen Pandemiejahr wurden wiederum regelmässige Telefonkonferenzen geführt und die Anliegen der Branchenverbände ausgetauscht, koordiniert und in den Bundesrat und die Departemente eingespeist. Unter dem Dach des sgv wurden auch wirtschaftsfeindliche Abstimmungsvorlagen bekämpft.



Backöfen und Kühlanlagen haben einen hohen Strombedarf. Die Branche kämpfte 2022 mit explodierenden Energiekosten.

# Allgemeines Verbandsgeschehen

## ■ POLITISCHE FOKUSTHEMEN

### Energiemangellage

Energiemangellagen stellen aktuell eine der grössten Gefahren für die Versorgungssicherheit der Schweiz dar. Zudem bedrohen die explodierenden Energiekosten die Existenz zahlreicher Betriebe – nicht nur in unserer Branche. In unzähligen Koordinationssitzungen, Gesprächen, Stellungnahmen und Informationsschreiben hob der SBC die Relevanz der Branche für die Schweizer Ernährungssicherheit hervor und positionierte deren Bedürfnisse und Forderungen.

Im Fall einer Gas- oder Strommangellage kann die Landesregierung Lenkungsmaßnahmen ergreifen. Beim Gas kommt ein Vier-Stufen-Modell zur Anwendung, das folgende Schritte vorsieht: Sparappelle, Umschaltung Zweistoffanlagen von Gas auf Öl, Einschränkungen für gewisse Anwendungen und Kontingentierung

Beim Strom, die Hauptenergiequelle von über 90 % der Verbandsmitglieder, betreffen die Zwangsmassnahmen entweder das Angebot (zentrale Steuerung der Stromproduktion, Exportbeschränkungen) oder den Verbrauch (Stromsparappelle oder Bewirtschaftungsmassnahmen wie Verbrauchsbeschränkungen/verbote, Kontingentierung, Netzabschaltungen). Dabei soll nur so weit in die Wirtschaft eingegriffen werden, wie dies zur Bewältigung des Versorgungsengpasses notwendig ist.

Der Verband setzte in Eigenregie und im Verbund mit Partnern alles daran, dass allfällige Energie-Bewirtschaftungsmassnahmen des Bundes der besonderen Rolle und Bedeutung der Bäckereien und Confisereien bei der Nahrungsmittelversorgung der Bevölkerung gerecht werden. Um die Anliegen der Branche zielführend und effizient in die Politik und Verwaltung zu tragen, befragte der SBC seine Verbandsmitglieder zu deren Energieverbrauch sowie den getroffenen und geplanten Energiesparmassnahmen. Daraus, und basierend auf zahlreichen Koordinations- und Informationsgesprächen mit der Verwaltung, Politik und Experten, stellte der Verband folgende Forderungen an den Bundesrat:

1. Ausnahme von möglichen Energiebewirtschaftungsmassnahmen
2. Energiepreis-Stabilisierung
3. Möglichkeit eines Wechsels vom freien Markt in die Grundversorgung
4. Verlängerung der Laufzeit bestehender Stromlieferverträge

Selbst wenn die Wahrscheinlichkeit für Energiemangellagen für den Winter 2022/23 gebannt ist, wird das Risiko solcher in den kommenden Wintern zum steten Begleiter werden. Der Verband wird sich weiterhin mit Vehemenz für unsere systemrelevante Branche einsetzen. In der Parlamentarischen Gruppe «Brot und Confiserie» werden die diesbezüglichen Anliegen und Sorgen der Branche ebenfalls aktiv eingebracht.

### Deklaration der Herkunft und des Verarbeitungsorts von Brot und Backwaren

Die stetig steigenden Backwarenimporte stellen für die ganze Branche ein grosses Problem dar. Denn importierte Aufbackwaren unterliegen tieferen Zöllen als einzelne Rohstoffe, sind preislich attraktiv und gleichzeitig für die Konsumentinnen und Konsumenten kaum erkennbar. Deshalb wurde die Politik in den letzten Jahren diesbezüglich aktiv. Der Verband brachte sich mit viel Expertenwissen sowie konkreten, umsetzbaren Umsetzungsvorschlägen ein.

Gemäss geltender Gesetzgebung muss die Herkunft einer Zutat bei verarbeiteten Lebensmitteln deklariert werden, wenn sich ihr Massenanteil am Enderzeugnis auf 50 Prozent oder mehr beläuft und gleichzeitig «die Aufmachung des Produkts darauf schliessen lässt, dass diese Zutat eine Herkunft hat, die nicht zutrifft» (Täuschungsschutz). Bei vorverpacktem/n Brot und Backwaren, auch in verarbeiteter Form (z.B. Sandwiches), muss das Produktionsland schriftlich deklariert werden, im Offenverkauf genügt aktuell die mündliche Information auf Nachfrage.

Mit der Annahme der Motion «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» wird ab September 2023 auch die schriftliche Deklaration des Produktionslandes «an einem für den Kunden sichtbaren Platz» im Offenverkauf zur Pflicht. Der Verband setzte sich aktiv für diesen Kompromiss ein, da dieser Transparenz schafft, importierte Fertigprodukte klar erkennbar macht sowie praxisnah und umsetzbar ist. In der Vernehmlassung zur konkreten Umsetzung auf Verordnungsstufe pocht der Verband jedoch darauf, dass aus dem blossen Backen eines Lebensmittels, ohne zusätzliche weitere Verarbeitungsschritte, keine Herkunft Schweiz begründet werden darf.

Nicht nur das Produktionsland, sondern auch die einzelnen Zutaten sollen künftig deklariert werden müssen. Das Parlament verabschiedete einen entsprechenden Auftrag.

# Allgemeines Verbandsgeschehen

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) will gemeinsam mit der Branche einen Umsetzungsvorschlag erarbeiten und danach in einem Gesamtpaket mit weiteren politischen Nahrungsmittel-Deklarationsanliegen (v.a. bezüglich Tierhaltungsfragen) bei den Fachkreisen vernehmlassen. Die überarbeiteten Verordnungen, welche voraussichtlich nicht vor 2025 in Kraft treten, werden eine deutliche Verschärfung der heute in der Schweiz geltenden Regelungen nach sich ziehen und ebenso Differenzen zur EU-Gesetzgebung schaffen. Für den SBC ist diese Thematik von grösster Priorität. Die Entwicklungen werden weiterhin eng beobachtet und die Gespräche mit den relevanten Akteuren weitergeführt.

## **GAV und kantonale Mindestlöhne**

Das Parlament setzte im Dezember 2022 ein starkes Zeichen für die allgemeinverbindlichen Gesamtarbeitsverträge (ave GAV) und erteilte staatlichen Eingriffen in die Lohngestaltung auf kantonaler Ebene eine Abfuhr. So gehen die Bestimmungen eines ave GAV zu Mindestlohn, 13. Monatslohn und Ferienanspruch anderslautenden Bestimmungen der Kantone vor. Dieser Entscheid ist zentral, da auch der Gesamtarbeitsvertrag für unsere Branche allgemeinverbindlich ist. Mit entsprechendem Engagement und innerhalb einer breiten Allianz aus 27 Wirtschafts- und Branchenverbänden hat sich der Verband für das

Erfolgsmodell Sozialpartnerschaft und die Rechtssicherheit eingesetzt. Der grosse Einsatz hat sich gelohnt: Im Nationalrat fiel der Entscheid mit 95 zu 93 Stimmen bei 4 Enthaltungen sehr knapp aus – es brauchte entsprechend, jede einzelne Stimme!

## **Reduktion der Salz- und Zuckergehalte**

Die freiwilligen Massnahmen zur Reduktion von Zucker der Lebensmittelproduzenten in Zusammenarbeit mit dem Bund verliefen bisher erfolgreich. So wurde beispielsweise im Rahmen der Erklärung von Mailand der Zuckergehalt in Erfrischungsgetränken, Joghurt sowie Frühstückscerealien merklich reduziert. Weitere Reduktionspläne beim Zucker und neue beim Salz gerieten allerdings ins Stocken. Deshalb schliesst die Verwaltung gesetzgeberische Massnahmen, beispielsweise die Einführung einer Zuckersteuer, nicht mehr kategorisch aus.

Brot und Backwaren als Salz- sowie die Confiterie-Produkte als Zuckerquellen stehen – zumindest aktenkundig – aktuell nicht im Fokus der Reduktionsbestrebungen der «Mailänder-Runde». Der SBC wird betreffend Salz- und Zuckerreduktion informationsmässig weiterhin eng am Ball bleiben und hierfür periodische Einzelaustausche mit Behörden- und Verbandsvertretern, geeigneten Teilnehmenden aus der «Mailänder-Runde» sowie der Politik weiterführen. Der Verband wird jegliche staatliche Regulierungen wie Gehaltsbegrenzungen, Verkaufsverbote und



Die Deklaration der Herkunft von Brot- und Backwaren war auch 2022 wieder ein grosses Thema.

# Allgemeines Verbandsgeschehen

Einzelkomponentenbesteuerungen, die massiv in die Wirtschaftsfreiheit eingreifen würden, weiterhin entschieden bekämpfen. Die freiwillige Zusammenarbeit zwischen Wirtschaft und Staat steht hier für den SBC weiterhin im Fokus.

Auch entsprechende politische Vorstösse werden vom SBC permanent überwacht. Aktuell gilt das Augenmerk zwei Standesinitiativen aus den Kantonen Genf und Freiburg, die eine Zuckersteuer fordern. Die Entwicklungen bei Nutri-Score, das Ampelsystem, das auf einer 5er-Skala die Ausgewogenheit der Nährstoffe eines Produkts aufzeigt, werden ebenfalls aufmerksam beobachtet. In seinem Bericht über die Wirksamkeit, die Kosten sowie das Potenzial von Nutri-Score spricht sich der Bundesrat weiterhin für die freiwillige Verwendung dieses Labels aus. Im Verbund mit anderen Massnahmen helfe dieses, nicht übertragbaren Erkrankungen vorzubeugen.

Auf europäischer Ebene gerät Nutri-Score zunehmend unter Druck: Gemäss Italiens Wettbewerbsbehörde verstösst dieser gegen das italienische Verbrauchergesetzbuch. Frankreich und Deutschland allerdings pochen auf eine EU-weite Einführung des Labels.

Der SBC setzt sich dafür ein, Konsumentinnen und Konsumenten durch sinnvolle Produktkennzeichnung, bewusste Kaufentscheidungen zu ermöglichen. Die Einführung von Nährwert-Ampeln lehnt der Verband jedoch kategorisch ab, da diese nicht notwendig sind, für Verwirrung sorgen und zu mehr Bürokratie und Aufwand führen.

## Nahrungsmittelverschwendung

Massnahmen gegen Lebensmittelverluste und Bemühungen zur Vermeidung solcher werden sowohl von Mitgliedern als auch vom Verband seit Jahren vorangetrieben. Die Eindämmung von Food Waste erhöht die Effizienz und die Erträge, leistet ökologische und soziale Beiträge und wirkt sich positiv auf das Image der gewerblichen Betriebe aus. Damit diese Bemühungen auch institutionell und gesellschaftlich anerkannt werden, schloss sich der SBC im Jahr 2022 dem branchenübergreifenden Aktionsplan zur Reduktion von Lebensmittelverlusten an. Das Bundesamt für Umwelt (BAFU) koordiniert die Arbeiten zur Umsetzung des Aktionsplans. Stark involviert ist auch der Verein «United Against Waste», bei welchem der SBC Mitglied ist. Flankierend dazu wird unsere Fachschule Richemont das Thema weiterhin aktiv in ihre Bildungsangebote aufnehmen, und via den Verein Schweizer Brot werden die Konsumierenden über die Bemühungen der Branche informiert.

## Berufsbildung

Der SBC setzt sich auch in Bundesbern für die Stärkung des dualen Berufsbildungssystems von der Grundbildung bis zur höheren Berufsbildung ein. Die Themen Nachwuchskampagne, Fachkräftemangel, Berufswettkämpfe sowie die Durchlässigkeit des schweizerischen Bildungssystems sind daher periodisch auch Thema der Parlamentarischen Gruppe «Brot und Confiserie». Auch konkrete politische Forderungen zur Stärkung der Berufsbildung werden unterstützt, beispielsweise das Bestreben Titel- und Niveauäquivalenzen herzustellen.

## CO2-Gesetz

In einem neuen Anlauf will der Bundesrat das CO2-Gesetz so ausgestalten, dass der Treibhausgas-Ausstoss bis 2030 halbiert und das Klimaziel im selben Jahr erreicht wird. Im Gegensatz zur letzten und vom Volk abgelehnten Revision, enthält die aktuelle keine neuen oder höheren Abgaben und setzt stattdessen auf eine gezielte Förderung, um Investitionen in klimafreundliche Lösungen zu lenken. Zwischen 2025 und 2030 sollen 4,1 Milliarden Franken in den Klimaschutz investiert werden, davon fliessen 2.8 Milliarden in den Gebäudebereich. Künftig soll grundsätzlich allen Unternehmen eine Befreiung von der CO2-Abgabe offenstehen, wenn sie im Gegenzug eine Verpflichtung zur Verminderung ihrer Treibhausgase eingehen. Die CO2-Abgabebefreiung wird also in Zukunft auch für Bäckereien und Confisereien (mit Heizöl oder Erdgas) möglich bleiben.

Verschiedene Organisationen haben dagegen ein Referendum ergriffen. Das Volk hat das CO2-Gesetz an der Urne abgelehnt. Die CO2-Abgabebefreiung für Bäckereien und Confisereien (mit Heizöl oder Erdgas) ist nun nach wie vor möglich. Das Parlament muss sich nun erneut damit auseinandersetzen.

## Reform der beruflichen Vorsorge

Nach dem Nationalrat (Abschluss der Beratungen am 8. Dezember 2021) hat nun auch der Ständerat (Abschluss der Beratungen am 12. Dezember 2022) die BVG-Reform ein erstes Mal beraten. Zwischen den beiden Räten bestehen Differenzen bei einigen wichtigen Parametern sowie bei den Massnahmen zugunsten der Übergangsgeneration. Zurzeit befindet sich die Vorlage in der sozialpolitischen Kommission des Nationalrates (SGK-N), die Anfang 2023 ihre Anträge zuhanden des Plenums verabschieden will. Beide Räte sind sich einig, dass der BVG-Mindestumwandlungssatz auf 6,0 % gesenkt werden soll. Wesentliche Differenzen bestehen noch bei einzelnen Parametern wie Eintrittsschwelle, Sparbeginn oder Koordinations-



# Allgemeines Verbandsgeschehen

abzug. Im bürgerlichen Lager besteht die Tendenz, die Differenzbereinigung bereits in der Märzsession 2023 abzuschliessen, damit die Sammelfrist für ein Referendum nicht in die heisse Phase der National- und Ständeratswahlen fällt. Ob dieser ehrgeizige Fahrplan aufgeht, wird sich zeigen. Es ist sehr wahrscheinlich, dass gegen die BVG-Reform das Referendum ergriffen wird. Mit einer Volksabstimmung ist erst im Frühjahr 2024 zu rechnen.

## swiss granum

Als nationales Kompetenzzentrum bietet swiss granum eine gemeinsame Plattform zur Förderung der Zusammenarbeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette, in welcher auch der SBC durch den Direktor im Vorstand vertreten ist, namentlich die Bäcker-Confiseure. Swiss granum setzt sich für verlässliche wirtschaftliche und agrarpolitische Rahmenbedingungen ein und erarbeitet konsensfähige Lösungen für aktuelle und zukünftige Herausforderungen, die eine erfolgreiche Weiterentwicklung der gesamten Branche ermöglichen.

Im Berichtsjahr fand eine Überprüfung der Ziele, Aufgaben und daraus abgeleiteten Massnahmen der Branchenorganisation swiss granum statt. Daraus abgeleitet wurden fünf strategische Stossrichtungen definiert.

Aufgrund der aktuellen Marktsituation kam der Festlegung von Richtpreisen eine noch grössere Bedeutung zu als in den Vorjahren. Bereits im Vorfeld der Sitzungen war das Medieninteresse deutlich grösser als im Vorjahr und die Erwartungen wurden von verschiedenen Seiten geäussert. Trotz der schwierigen Rahmenbedingungen konnte eine von der gesamten Wertschöpfungskette getragene Kompromisslösung gefunden und Richtpreise sowohl für Brotgetreide als auch für Futtergetreide und Eiweisspflanzen festgelegt werden.

Im Gegensatz zu den vielen Niederschlägen und Hagelschlägen im Frühling und während der Ernte 2021 war das Jahr 2022 durch einen ausgesprochen trockenen und sonnigen Frühling und Sommer gekennzeichnet. Diese Witterungsbedingungen führten zu einer frühen und zügigen Ernte. Die Qualität der Brotweizenernte 2022 kann als gut bezeichnet werden.

An der Delegiertenversammlung wurden die Herausforderungen für die Branche aufgezeigt. Um produzieren zu können, ist die Branche auf entsprechende politische Rahmenbedingungen angewiesen. Aus Sicht von swiss granum ist deshalb eine praxistaug-

liche Umsetzung der Reduktionspfade Pflanzenschutzmittel und Nährstoffverluste oder auch die Deklarationspflicht für Brot im Offenverkauf zentral. Am gleichen Tag fand auch die gemeinsam mit dem Verband Schweizer Brot organisierte Qualitätstagung statt. Diese stand unter dem Motto «Eintragspfade Pflanzenschutzmittel und Nährstoffe». Die Referenten beleuchteten den Stand der politischen Diskussion und der Umsetzung der Reduktionspfade. Die Auswirkungen auf Produktion und Tierhaltung, sowie die Herausforderungen für die Wertschöpfungsketten von swiss granum, wurden an der Tagung thematisiert. Wie üblich wurden an der Tagung auch die Ergebnisse der Sortenversuche und der Qualitätserhebung der inländischen Getreideernte vorgestellt.

## Abstimmungsparolen des SBC

Der SBC-Zentralvorstand hat im Jahr 2022 zu folgenden Vorlagen eine Parole gefasst:

### Volksabstimmungen:

- Massentierhaltungsinitiative:  
*Parole SBC: Nein*  
*Resultat: Nein*
- AHV Revision:  
*Parole SBC: Ja*  
*Resultat: Ja*



**Urs Wellauer-Boschung**  
Direktor

# Fachstelle ASA und Qualitätsmanagement

Zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit sind die Bäckereien-Confisereien zur Selbstkontrolle verpflichtet. Sie haben zudem vielschichtige Gesetzesauflagen in den Bereichen Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu erfüllen.

Der SBC unterstützt dabei die Betriebsinhaber – exklusiv – mit einfachen und praxisgerechten Instrumenten:

- Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis
- Branchenlösung für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Unfall- und Eignungsabklärungen (Mehlexposition, Nachtarbeit)
- Betriebsaudits in den Bereichen GVP und ASA (Bescheinigungen)
- Fachliche Beratungen und Unterstützung in der Praxis
- Grund- und Fortbildung der Sicherheitsbeauftragten und Berufsbildner
- Gefahrenanalysen und Personalschulungen

## Branchenlösung für Arbeitssicherheit

Im letzten Jahr traf sich die neu zusammengesetzte Kommission für Arbeitssicherheit erstmals zu einer Sitzung in Bern. Sie wurde aus einer Fusion der ehemaligen paritätischen Kommission und der Fachkommission gebildet. Für bestehende SiBe wurde 2022 ein neuer Weiterbildungskurs zum Gesundheitsschutz konzipiert, welcher wie die Grundkurse über die Richemont Fachschule angeboten wird.

Im Berichtsjahr wurden 34 Eignungsabklärungen für berufliche Mehlexposition auf der Fachstelle eingereicht, wovon zwei eine erweiterte ärztliche Beurteilung auslösten.

## Leitlinie für gute Hygienepraxis

Aufgrund der 2022 laufenden Schwerpunktaktion zur Preisdeklaration in unserer Branche trafen mehr Fragen zur Thematik auf der Geschäftsstelle ein. Das Staatssekretariat für Wirtschaft (seco) hatte diese Aktion anfangs 2022 angekündigt.

Mittels Begehungen wurde die Umsetzung der GVP-Leitlinie in mehreren Betrieben überprüft und auf Anfrage vereinzelt auch im Namen des Verbandes bescheinigt. Wie in den Vorjahren wurden Grundkurse zum Umgang mit der GVP-Leitlinie an der Richemont Fachschule durchgeführt. Gegen Jahresende wurde die Konsultation zur Aktualisierung des Lebensmittelrechts vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) gestartet. Unter dem Projektnamen Stretto IV werden mehrere Änderungen vorgeschlagen, welche auch Auswirkungen auf unsere Branche haben werden. Die konkreten Auswirkungen werden aber erst 2023 bekannt werden. ■



**Benjamin Horand,  
Leiter Fachstelle ASA und  
Qualitätsmanagement**

# Kommunikation

**Die Kommunikation ist und bleibt einer der zentralen Pfeiler in der heutigen Verbandstätigkeit, eine wichtige Dienstleistung für die Mitglieder des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes.**

Transparenz, Aktualität, Klarheit und Kompetenz – das sind die wichtigen Werte des SBC-Teams bei der Kommunikation mit seinen Mitgliedern, Branchenpartnern sowie den Vertreterinnen und Vertretern der Politik, der Medien und der Öffentlichkeit im Allgemeinen. Mit einer systematischen und offensiven Kommunikation trägt der SBC zur Stärkung des positiven Branchenimages bei. Zu den Kommunikationsmitteln zählen: Panissimo-Print-Magazin, SBC/Richemont-Newsletter (sowie Spezial-Newsletter), Webseite [swissbaker.ch](http://swissbaker.ch) (inkl. Intranet), Social Media, Lettre du président für die Regional-/Kantonalpräsidenten und -sekretärInnen. Wenn möglich wird in den drei Landessprachen Deutsch, Französisch und Italienisch kommuniziert.

Wir stehen in regelmässigem Kontakt mit den verschiedenen relevanten Vertreterinnen und Vertretern in unserem Verband, so mit dem welschen Regionalverband, den Vertreterinnen des Detailhandel sowie der Kommunikationsabteilung der Richemont Fachschule und den wichtigsten Inserenten auf den SBC-Kommunikationsplattformen.

## Von der Covid- zur Energie-Krisenkommunikation

Nach zwei Jahren zum Teil intensiver Covid-Krisenkommunikation, wo die SBC-Geschäftsstelle, die Kantonal- und Regionalverbände und vor allem die Mitglieder auf allen Ebenen stark gefordert waren, folgte praktisch nahtlos die Energiekrise, dies verbunden mit einer grassierenden Inflation. Diese brennenden Themen waren auf unseren Kommunikationsplattformen omnipräsent. Wir informierten unsere Mitglieder regelmässig, gaben Tipps, wie beispielsweise zur Preiskalkulation, stellten Hilfsmittel zur Verfügung wie Merkblätter und Textvorlagen für die Kommunikation mit Kundinnen und Kunden. Die hohen Öffnungsraten in den jeweiligen Newsletters mit diesem Thema zeigt das grosse Interesse in der Branche an Informationen und Tipps.

## SBC-Kommunikationsmittel

In zwei Workshops (2019 + 2020) haben der SBC-Zentralvorstand und die Geschäftsleitung den neuen Kommunikationsweg für den Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband konstruktiv erarbeitet. 2021 hat das «Panissimo»-Team mit seinen Partnern umsichtig und engagiert die Vorgaben umgesetzt.

Anfang 2022 wurde das neue Panissimo-Magazin lanciert und Mitte Jahr folgte der neue Webauftritt nach einem kompletten Relaunch.

Dieser Schritt in die kommunikative Zukunft war nur möglich dank dem Mitwirken, Mittragen und dem Vertrauen des gesamten Zentralvorstandes und der Geschäftsleitung sowie dem grossen Engagement des SBC-Teams und seinen Partnern. Ein herzliches Dankeschön an alle!



*Claudia Vernocchi, Vizedirektorin  
Leiterin Redaktion «Panissimo»*

# PANISSIMO

## «Panissimo»

«Panissimo» ist die einzige Schweizer Publikation in der Bäckerei-Confiserie-Branche. Die Verbandszeitung hat Anfang 2022 einen optischen und inhaltlichen Relaunch erfahren. «Panissimo» hat sich in ein übersichtliches Magazin in frischem und trendigem Design verwandelt: Weg von unzähligen textlastigen, langen Artikeln mit wenig Bildern, hin zu Informationen in Kurzform, möglichst kompakt. Es werden klare Schwerpunkte gesetzt. Wer mehr lesen will, kann mit dem QR-Code online auf [swissbaker.ch](http://swissbaker.ch) den ganzen Beitrag lesen. Das «Panissimo» wird weiterhin in den drei Landessprachen Deutsch, Französisch und Italienisch erscheinen. Die Feedbacks waren praktisch ausnahmslos positiv, was das ganze Panissimo-Team sehr gefreut hat. Einige Personen bekundeten zu Beginn Mühe, sich in der neuen Inhaltsstruktur zurecht zu finden, andere bemängelten die zu kleine Schrift. Im Frühjahr wurden ein paar «Kinderkrankheiten» behoben.

Kritisiert wurde ebenfalls, dass das Panissimo in einer Plastikverpackung verschickt wird. Tatsächlich wird die Umweltverträglichkeit dieser Verpackungsart immer wieder thematisiert. Der Versand von Zeitschriften mit einer Folie ist heute die gängigste Ver-

# Kommunikation

sandart. Während unserer Recherche nach möglichen Alternativen befassten wir uns mit Fragen wie: Gibt es valable Alternativen? Wie sieht die Ökobilanz aus, vom Abbau der Rohstoffe bis zur abschliessenden Entsorgung und / oder Recycling? Was wir feststellen konnten: Die Plastikfolien sind in den letzten Jahren wesentlich weiterentwickelt worden.

Die Industrie hat ebenfalls ein Interesse, Rohstoffe wie Öl einerseits möglichst effizient einzusetzen und andererseits im Recyclingprozess daraus Nutzen zu ziehen. Die Ökobilanz ist, gemäss einer Studie der Empa (Eidgenössische Materialprüfungs- und Forschungsanstalt), gegenüber einer Verpackung aus Papier nicht schlechter. Höchst erfreulich ist zudem, dass laut einer aktuellen Empa-Studie die «Panissimo»-Folie eine «sehr gute Ökobilanz» aufweist – sie zählt gar zu den zwei umweltfreundlichsten. Fazit: Die gewählte Variante ist eine der nachhaltigsten Verpackungen für Zeitschriften. Die Plastikversandvariante ist viel besser als ihr Ruf.

Die Zahl der AbonnentInnen sinkt praktisch synchron mit den abnehmenden Mitgliederzahlen des SBC. Erfreulich sind hingegen die Inserateinnahmen, die gegenüber den beiden Vorjahren gestiegen sind und über dem Budget lagen. Den Hauptanteil an diesem guten Ergebnis haben die zahlreichen Buchungen von Stelleninseraten.

Das «Panissimo»-Magazin erscheint 14-täglich in den Sprachen Deutsch, Französisch und Italienisch. Die Auflage beträgt 3'082 (2021: 3'245). Die erfolgreiche

Serie «Our Future», wo Nachwuchsleute aus unserer Branche über ihren Beruf, ihre Erfahrungen, ihre Leidenschaft und Inspiration berichten, ist ein ausgezeichnetes Instrument zur Imageförderung unserer Berufe in und ausserhalb unserer Branche.

Erfreulich viel Beachtung finden die Beiträge im swissbaker-blog, je nach Thema und AutorIn. Die neu eingeführten Titelgeschichten kommen, je nach Thema und porträtiertem Betrieb, gut an, ebenso das zweite Schwerpunktthema. Beachtung findet ebenfalls «Einblicke». In diesem Editorial verfassen SBC-Präsident Silvan Hotz, Direktor Urs Wellauer-Boschung, die Mitglieder des Leitenden Ausschusses sowie die Mitarbeitenden im «Panissimo»-Team regelmässig Kommentare über die Branche, das politische Geschehen, Beobachtungen etc.

## swissbaker.ch

Im Spätfrühling hat der SBC einen weiteren Meilenstein in der Kommunikation erreicht. Der Relaunch seiner Website [swissbaker.ch](http://swissbaker.ch): Moderner, frischer Look, zeitgemäss und für die unterschiedlichen Anspruchsgruppen übersichtlich gestaltet, wie bisher auf Deutsch und Französisch. Neu hat das Tessin eine eigene Newssite. Damit schufen wir eine ausgewogene Balance zwischen Print und Online und stellten uns der modernen Herausforderung in der Kommunikation in der heutigen Smartphone-Zapping-Zeit.

## Panissimo-News



Auf Anfang 2022 hat sich die Fachzeitschrift «Panissimo» in ein frisches, trendiges Magazin verwandelt.

# Kommunikation

## Intranet

Das Intranet – exklusiv für die SBC-Mitglieder – ist, wie im Vorjahr, auch 2022 intensiv genutzt worden. Waren es Anfang Jahr noch die Merkblätter im Zusammenhang mit der Pandemie, galt die Aufmerksamkeit im letzten Jahr vor allem der Inflation und im Speziellen der Energiekrise. Im Zusammenhang mit den nationalen und weltweiten Preiserhöhungen schalteten wir Info-Dokumente auf sowie Text-Bausteine als Hilfe für unsere Mitglieder für die Kommunikation mit ihren Kundinnen und Kunden.

### Intranet

## swissbaker-jobs.ch

Der akute Fachkräftemangel machte sich 2022 auf swissbaker-jobs.ch bemerkbar. Die Plattform wird vor allem in der Deutschschweiz viel besucht. Das Online-Tool wird vom Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband betrieben.

### swissbaker-jobs.ch

## SBC/Richemont-Newsletter

Wöchentlich wird ein SBC/Richemont-Newsletter auf Deutsch und Französisch an rund 8'000 Empfängerinnen und Empfänger verschickt. Er beinhaltet die wichtigsten News aus der Branche, Verbands-Infos sowie Kursausschreibungen der Richemont Fachschule. Die Öffnungsrate beträgt je nach Schwerpunktthema zwischen 20 und 35 %.

Neben dem normalen, wöchentlichen Newsletter wurden Anfang Jahr im Zusammenhang mit der Pandemie noch Spezial-Newsletters verschickt.

## Lettres du président + Präsidenten/SekretärInnen-Konferenz

Mit dem Lettre du président (LdP) informiert SBC-Präsident Silvan Hotz die Regional-/Kantonalpräsidenten und -sekretärInnen sowie die Institutionsleitenden über Aktuelles, ebenso wie über die Themen im Zentralvorstand auf Deutsch und Französisch. Insgesamt sechs LdPs sind 2022 auf Deutsch und Französisch verschickt worden. Die nationale Präsidenten/SekretärInnen-Konferenz wurde zwei Mal durchgeführt, einmal im Frühling und einmal im Herbst.

## Medienarbeit

Wie im Vorjahr war die Medienpräsenz der gewerblichen Bäckereien-Confiserien hoch und meistens positiv. Vor allem der glanzvolle Weltmeistertitel von Juliana Thöny an den WorldSkills in Luzern in der Kategorie Konditorei-Confiserie und die Bronzemedaille in der Bäckerei-Konditorei von Vera Stocker sorgten nachhaltig für Präsenz in den Print- und Online-Medien sowie im TV. Ebenso erfreulich war das Medienecho auf den Gewinn der Bäckerkrone durch den Luzerner Eigenbrötler, Daniel Amrein. War Ende 2021 und Anfang 2022 Covid noch ein Thema, sind die Energiekrise und die Inflation zum Dauerbrenner geworden. Doch auch der Fachkräfte- und Nachwuchsmangel, die Deklaration und die Überlebenschance der gewerblichen Bäckereien-Confiserien wurden immer wieder thematisiert. Verschiedene Mitglieder wurden porträtiert oder zitiert. Das Bestreben des SBC ist es, zwar auf die Probleme in der artisanalen Branche hinzuweisen, aber nicht auf «die Tränendrüse» zu drücken und das Image mindestens zu erhalten oder noch weiter zu verbessern.

- **Medienspiegel**
- **Medienmitteilungen**

## Preiserhöhungen

Der SBC verschickte zum Thema Preiserhöhungen keine Medienmitteilung, sondern veröffentlichte verschiedene Empfehlungen an seine Mitglieder und mehrmals die Aufforderung, die Preise zu analysieren, anzupassen und dies entsprechend in ihrem Kundenkreis zu kommunizieren. Die Mitglieder können im Intranet Textvorlagen für die Kommunikation der Preiserhöhungen gegenüber den Kundinnen und Kunden herunterladen. Im vergangenen Herbst hat die SBC Treuhand AG Tipps zur Preiskalkulation herausgegeben. Am Telefon sowie per E-Mail berieten und beraten wir immer noch zahlreiche Mitglieder.

### Artikel «Preise erhöhen»

## Social Media

Der SBC ist auf Facebook, Instagram, LinkedIn, Twitter und seit der Lancierung der SBC-Nachwuchskampagne ebenfalls auf TikTok präsent. Die Posts erfolgen je nach Zielgruppe auf den entsprechenden Social-Media-Plattformen. Auf politische oder umstrittene Inhalte wird verzichtet. Das Ziel ist, die Öffentlichkeit auf unser Gewerbe aufmerksam zu machen, das Image weiterhin zu verbessern, für die artisanalen Bäcker-Confiseure und deren Produkte zu werben und wirkungsvolle Nachwuchsförderung mit einem quasi 0-Budget zu betreiben. Wir bieten den Mitgliedern sowie Kantonalverbänden auf unseren

# Kommunikation

Plattformen Posts an, die sie für ihre Social-Media-Seiten verwenden können. Auch weisen wir auf für unser Gewerbe spezielle Events und Tage hin, wie beispielsweise Weihnachten oder Ostern. Die Dreikönigskampagne haben wir intensiv beworben. Im Weiteren teilen wir national relevante Posts von den Kantonal- und Regionalverbänden.

- **Facebook**
- **Instagram**
- **LinkedIn**
- **Twitter**
- **TikTok**

## Zweite Welle Nachwuchskampagne

Im August 2021 lancierte der SBC eine Nachwuchskampagne, mit dem Ziel, neue Lernende für die Berufe Detailhandelsfachfrau/-mann und Bäcker-Konditor-ConfiseurIn zu gewinnen. Den Fokus richtete der SBC auf Jugendliche, die nach 1995 geboren wurden, die Generation Z, die mit digitalen Tools und dem Internet aufgewachsen sind und einer sinnstiftenden Arbeit nachgehen wollen. Sowohl den Aspekt der Digitalisierung als auch jenen der Sinnhaftigkeit wurden in der Kampagne aufgegriffen. Die Jugendlichen wurden vor allem auf Social Media abgeholt, an Messen und Ausstellungen war die Kampagne mit Banderolen, Karten und Video (Deutsch, Französisch und Italienisch) schweizweit präsent. Die erste Welle war von Erfolg gekrönt, vor allem der Auftritt auf TikTok.

Von Mitte Mai bis Juni 2022 fand die zweite Welle statt. Das Angebot für die Messe- und Ausstellungsauftritte wurde erweitert. Den Kantonal- und Regionalverbänden sowie auch den Mitgliedern steht eine vielfältige Palette an Werbemitteln zur Verfügung, beispielsweise Imagevideos, Kassendisplays, Wegglibeutel, Roll-ups, Plakate und Postkarten. Das Ziel, Jugendliche – und Eltern – auf die Ausbildung als Bäcker-Konditor-ConfiseurIn oder Detailhandelsfachfrau/-mann aufmerksam und «gluschtig» zu machen sowie die Attraktivität der Berufe hervorzuheben, wurde 100 % erreicht. Die Zahlen sind gegenüber der ersten Welle, die bereits erfreulich war, noch um einiges besser. 2023 ist eine dritte Welle vorgesehen.

[forme-deine-zukunft.ch](https://www.forme-deine-zukunft.ch)

## SwissSkills 2022

Vom 7. bis 11. September 2022 fanden zum dritten Mal in Bern zentrale Schweizer Berufsmeisterschaften mit 1'000 jungen Berufsleuten aus 150 Lehrberufen und 120'000 Besuchenden statt. In der Bäckerei-Confiserie-Branche kämpften 35 junge, top-motivierte Kandidatinnen und Kandidaten mit Leidenschaft, grossem

Teamgeist und viel Kreativität um die Schweizer Meistertitel in den Fachrichtungen Bäckerei-Konditorei, Konditorei-Confiserie sowie im Detailhandel. Die SBC-Wettkampfarena bildete eines der Publikumsmagnete – dank den faszinierenden Wettkampfarbeiten zum Thema «Die vier Elemente – Wasser, Luft, Feuer und Erde», dem einladenden Stand und der augenfälligen SBC-Nachwuchskampagne. Es gelang wiederum, ein grossartiges Schaufenster der Bäckerei-Confiserie-Branche zu schaffen. Für eine optimale Kommunikation mit dem Publikum und interessante Gespräche mit den Wettkämpfenden sorgten die Moderatorin und «Ambassadrice du pain et du chocolat» Linda Fäh und der französischsprachige Co-Moderator Sébastien Knecht, Leiter Richemont Romandie.

Am wettkampffreien «Best of SwissSkills Day» (Sonntag) konnten die Besuchenden u.a. Zöpfe flechten und Schokoladenherzen dekorieren sowie sich von verschiedenen Demonstrationen für die Berufe inspirieren lassen. Die drei «Ambassadeurs du pain et du chocolat» Linda Fäh (Moderatorin und Sängerin), André Lüthi (Verwaltungsratspräsident Globetrotter Travel Service AG / CEO Globetrotter Group AG) und Patrick Zbinden (Lebensmittel-Sensoriker und Food-Journalist) zogen das Besucherinteresse beim Zopf flechten ebenfalls auf sich.

Der SBC dankt dem SBC-Sponsorenclub, den Organisationsverantwortlichen und dem ganzen Helferteam sowie den Ausbildungs- und Arbeitgeberbetrieben für die wertvolle Unterstützung. Ein besonderer Dank geht an die langjährigen Hauptsponsoren Max Felchlin AG, Patiswiss AG und Pistor AG.

- **Fotos SwissSkills auf Seite 17/18**
- **SwissSkills 2022 auf [swissbaker.ch](https://www.swissbaker.ch)**

## WorldSkills 2022

Finden sie statt? Oder finden sie nicht statt? Oder doch? Es waren Tage des Bangens und Hoffens – dann kam die grosse Erleichterung: Die internationalen Berufsmeisterschaften, die WorldSkills 2022, konnten stattfinden. Eigentlich hätten sie im Oktober in Shanghai (China) durchgeführt werden sollen. Doch – einmal mehr – machte Corona einen Strich durch die Rechnung. China hatte die WorldSkills kurzfristig abgesagt. Für die über 1'000 motivierten und talentierten Teilnehmenden schien ein riesengrosser Traum zu platzen. Sie hatten sich monatelang mit viel Energie und Verzicht auf die bevorstehenden Wettkämpfe vorbereitet.

Dank dem raschen und unkomplizierten Zusammenwirken und dem grossen Einsatz zahlreicher Beteiligter wurde dieser Traum für viele doch noch Realität.

Richemont nahm dabei eine zentrale Rolle ein, denn die Wettkämpfe der Bäckerei-Konditorei und Konditorei-Confiserie wurden vom 10. bis 15. Oktober in der Fachschule in Luzern abgehalten. In Rekordzeit mussten Direktor Reto Fries und sein Team einen Mega-Event auf die Beine stellen. Für das internationale Image der Fachschule und unserer Branche im Allgemeinen bildete dies eine hervorragende Plattform. Der Event war ein voller Erfolg – in organisatorischer Hinsicht und vor allem was den Wettkampf betrifft, konnte die Schweiz doch einen grossartigen Erfolg feiern, mit der Goldmedaille von Juliana Thöny in der Konditorei-Confiserie und einer Bronzemedaille von Vera Stocker in der Bäckerei-Konditorei. Damit erkämpfte sich die Schweiz an Berufsmeysterschaften zum dritten aufeinanderfolgenden Mal eine Goldmedaille. Die positive nationale Ausstrahlung dieser Titel ist gross. So waren beide Teilnehmenden in den entsprechenden regionalen Medien präsent sowie online auch national. Juliana Thöny hatte souveräne Auftritte im Radio und Fernsehen, so u.a. in der Sendung «Glanz und Gloria» auf SRF.

Herzliche Gratulation an Juliana Thöny und Vera Stocker zu ihrer Glanzleistung.

Ein herzliches Dankeschön auch Reto Fries und dem Richemont-Team sowie den langjährigen Hauptsponsoren Max Felchlin AG, Patiswiss AG und Pistor AG.

- **Fotos WorldSkills auf Seite 19**
- **WorldSkills auf [swissbaker.ch](http://swissbaker.ch)**

## Genusskalender 2023

Die Nachfrage nach den SBC-Genusskalendern ist bei den Mitgliedern seit Jahren rückläufig. 1991 zählte der Kalender mit einer halben Million Exemplaren noch zu den auflagestärksten Kalendern der Schweiz. 2020 bestellten 474 Betriebe insgesamt 107'983 Kalender, 2021 425 Mitglieder 93'135 Kalender, 2022 389 Mitglieder 85'095 Kalender und für 2023 waren es nur noch 374 Bäckereien-Confisereien und 68'915 Exemplare.

2023 erscheint der Genusskalender zum 80. Mal. Der Zentralvorstand wird gemeinsam mit den Kantonalverbänden entscheiden müssen, ob der Kalender weiterhin in dieser Form herausgegeben werden oder künftig darauf verzichtet werden soll.

Mit der Druckerei Kyburz AG verfügt der SBC über einen innovativen Druckpartner, welcher ein Garant für eine hohe Qualität ist. Für die Fotos und den Inhalt ist Daniel Jakob zuständig, der ehemalige Leiter der Fachstelle QS und ASA.

[genusskalender.ch](http://genusskalender.ch)

## Verein Schweizer Brot

Der Verein Schweizer Brot (VSB) hat im August 2021 die Marke «Schweizer Brot» lanciert. Im Herbst war die Kampagne «Kein Brot» mit Spots im Radio zu hören. Die SBC-Mitglieder konnten und können immer noch das Markenlogo beantragen und dieses nutzen. Ziel von Schweizer Brot ist es, Transparenz im Brothandel sowohl für die Konsumentinnen und Konsumenten zu bringen wie auch für die VerarbeiterInnen einen Mehrwert zu schaffen. Knapp 300 Bäckereien-Confisereien haben sich auf der Logo-Plattform angemeldet. Die Mitglieder haben die Möglichkeit, die Marke gezielt in ihrer Kommunikation einzusetzen. 2022 wurde auf den SBC-Kommunikationsplattformen mit diversen Interviews von Mitgliedern für ein effektvolles Umsetzen der Kampagne an den Verkaufspunkten geworben. Anfang 2023 startete der VSB eine weitere Kommunikationsoffensive für die Marke Schweizer Brot. Damit setzt er sein Engagement für die einheimische und nachhaltige Wertschöpfung konsequent fort. Die vom VSB lancierte Plakat- und Digitalkampagne ist bis Juni 2023 schweizweit zu sehen. Zudem können SBC-Mitglieder die Plakate herunterladen und in ihren Verkaufsorten aufstellen.

Repräsentative Studien zeigen, dass in der Schweiz trotz sinkenden Konsumzahlen die Affinität zu Schweizer Brot hoch ist. Die rückläufigen Verkaufs- und die stetig steigenden Importzahlen von ausländischen Backwaren würden eine Marktoffensive für Schweizer Brot erfordern, so der VSB. Die Deklaration verweist nicht nur klar auf die Schweizer Herkunft, sondern soll auch die gestiegenen Backwarenimporte sichtbar machen.

[schweizerbrot.ch](http://schweizerbrot.ch)

## Dreikönigskampagne

2022 feierte die neue Dreikönigskampagne des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes SBC Premiere. Bei den KonsumentInnen fand der neue, frische Auftritt grossen Anklang.

Im Frühling 2021 entschied der SBC-Zentralvorstand, bereits im Januar 2022 die bisherige, in die Jahre gekommene Dreikönigsaktion durch eine neue, trendige zu ersetzen. Die Feuertaufe hatte diese bereits im Zürcher Kantonalverband mit Bravour bestanden. Ziel mit dieser neuen Kampagne war es, die junge Zielgruppe verstärkt anzusprechen und sich mit einer dekorativen Krone von Grossverteilern + Co. abzuheben. Zudem bot die Kampagne die Möglichkeit, diese optimale Werbepattform zu nutzen und bereits im Vorfeld für den artisanalen Dreikönigskuchen zu werben.

Die Planungszeit für die neue Dreikönigskampagne, welche der SBC gemeinsam mit Pawi Verpackungen und mit Pistor umgesetzt hatte, war mehr als sport-

# Kommunikation

lich. Auch für die angefragten SBC-Mitglieder, hatten doch noch viele von ihnen Dreikönigs-Werbe- und Verpackungsmaterial an Lager und sie wollten dieses aufbrauchen. So belief sich die Zahl der bestellten Produkte eher im tieferen Bereich.

Äusserst erfreulich ist jedoch die Wirkung in der Öffentlichkeit. Die Dreikönigskrone und der damit verbundene Wettbewerb mit den attraktiven Preisen fand ausserordentlich grossen Anklang. Noch nie trafen 2022 so viele Wettbewerbstalons auf der SBC-Geschäftsstelle ein. 2023 wurde diese exklusive Kampagne fortgeführt, auf vielseitigen Wunsch der SBC-Mitglieder in etwas abgespeckter Form.

## Competition Wildfruchtdestillat-Praliné

Im November 2021 startete die Ausschreibung zur 1. Competition «Wildfruchtdestillat-Praliné» im «Panissimo», Newsletter und auf swissbaker.ch. Der SBC lancierte diesen Wettbewerb gemeinsam mit der Organisation DistiSuisse und wurde dabei von der Richemont Fachschule in Luzern fachtechnisch unterstützt. Jurypräsident war der renommierte Food-Sensoriker und amtierende Ambassadeur du pain et du chocolat Patrick Zbinden. Eine Chance, sich mit einem einzigartigen, charaktervollen Praliné gegenüber der Konkurrenz abzuheben. Die Jurierung fand Anfang 2022 statt. Die Premiere war ein Erfolg, nahmen doch rund 25 Fachleute teil. Der Gewinner der Competition war Markus Waser von der Confiserie Speck in Zug. Auf die Podestplätze schafften es Ursula Schmid, ebenfalls von der Confiserie Speck, und Ivo Jud von der Confiserie Honold in Küsnacht (ZH). Der Wettbewerb wurde 2022 umbenannt. Er heisst neu «Concours Praliné à l'eau de vie». Im Januar 2024 findet die zweite Austragung statt. Spätestens im Herbst 2023 wird der Wettbewerb ausgeschrieben.

[Artikel «Panissimo»](#)

## Fest der Feste

Das Freilichtmuseum Ballenberg in Brienz (BE) feierte an zwei Wochenenden (24./25.9. + 1./2.10.) mit 15 Festpartnern aus allen Landesteilen zum ersten Mal das «Fest der Feste», regionale Herbstfeste und -traditionen. Im Organisationskomitee vertreten war – als einziger Verband – der SBC. Einer dieser Highlights war die «Fête des Moissons» mit den Waadtländer Bäcker-Confiseurs. Trotz miserablen Wetterbedingungen herrschte eine wahre Feststimmung. Den Besucherinnen und Besuchern wurde viel Sehenswertes geboten, so unter anderem die feierliche Inthronisierung der Chevaliers du bon pain aus dem Kanton Waadt. Für die gewerbliche Bäckerei-Confiserie-Branche war dies eine ausgezeichnete Imagewerbung.

## Bäckerkrone 2022

Der Träger der Bäckerkrone 2022 heisst Daniel Amrein, oder besser bekannt als der «Eigenbrötler», aus Wauwil (LU). Der Preis wird vom Schweizerischen Hefeverband (SHV) und dem SBC gemeinsam verliehen. Neben dem «Eigenbrötler» standen die Betriebe Boulangerie Pâtisserie Confiserie P. Clément (VD) und Jovi's glutenfreie Bäckerei AG aus Bern im Finale. Daniel Amrein geht seinen Weg kompromisslos und konsequent. Und der Erfolg gibt ihm recht, schrieb die Jury unter anderem in ihrer Laudatio.

[Bäckerkrone 2022](#)

## Ambassadeur du pain et du chocolat

Seit 2021 ist der renommierte Food-Sensoriker und Journalist Patrick Zbinden unser Ambassadeur du pain et du chocolat. 2022 schrieb er regelmässig im «Panissimo», unter dem Titel «Touche de l'ambassadeur» berichtete er über seine Beobachtungen in der Lebensmittelbranche und verriet Tricks und Tipps. Am Kongress 2023 wird ein neuer Ambassadeur vorgestellt werden.

## Kreditkarten: Bessere Konditionen

Bereits seit einiger Zeit vermittelt Pistor ihren KundInnen und den Mitgliedern des SBC reduzierte Kommissionen für Zahlungen mit Debit- und Kreditkarten. 2022 informierte Pistor AG im «Panissimo», im SBC/Richemont-Newsletter und auf swissbaker.ch über neue Vereinbarungen mit den beiden Kreditkartenunternehmen Worldline Schweiz AG und Nets Schweiz AG für die Pistor-KundInnen und die Mitglieder des SBC mit vorteilhaften Konditionen.

[Artikel «Panissimo»](#) ■

*Claudia Vernocchi, Vizedirektorin  
Leiterin Redaktion «Panissimo»*





Die drei Schweizer Meisterinnen 2022: v. l. n. r. Léane Plumey, Detailhandel, Ausbildung bei der Confiserie Roelli Sàrl, Porrentruy/JU  
 Vera Stocker, Bäckerei-Konditorei, Ausbildung bei der Bäckerei-Konditorei-Café Weber AG, Davos/GR  
 Nadia Koller, Konditorei-Confiserie, Ausbildung bei der Läderach [Schweiz] AG, Ennenda/GL

## SwissSkills 2022



Vera Stocker (AG), Schweizer Meisterin 2022  
 Fachrichtung Bäckerei-Konditorei



Nadia Koller (AI), Schweizer Meisterin 2022  
 Fachrichtung Konditorei-Confiserie



Léane Plumey (VS) Schweizer Meisterin 2022  
 Detailhandelsfachleute



Daniel Nyfeler, Präsident der SBC-Wettbewerbskommission, dankte dem SBC-Sponsorenclub sowie den Ausbildungs- und Arbeitgeberbetrieben für die wertvolle Unterstützung.



Linda Föh, «Ambassadrice du pain et du chocolat», und Sébastien Knecht sorgten charmant und kompetent für eine optimale Kommunikation mit dem Publikum.



Die Branchenbotschafter Patrick Zbinden, André Lüthi und Linda Föh (v. l. n. r.) beim Zöpfeln



Zopfflechten...



... und Schokoladenherzen dekorieren zum Inspirieren der jungen Besuchenden.



Detailhandels-Profi beim Herzenverpacken und Zopfverkauf

# WorldSkills Competitions 2022

an der Richemont Fachschule in Luzern



Juliana Thöny mit Coach Vanessa Schnyder



Juliana Thöny (rechts) gewann in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie die Goldmedaille und Vera Stocker (links) in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei die Bronzemedaille.



Vera Stocker und Coach Urs Röhlin



Jedem Team seinen Blechrechen...

Teams aus 19 Nationen kämpften in Luzern um die Medaillen.



# Erfolgsrechnung

	Rechnung 2022	Rechnung 2021
<b>Ertrag</b>		
Mitgliederbeiträge	781'487	814'554
Ertrag Aus- und Weiterbildung	196'000	210'000
Ertrag Werbung/Marketing/Promotion	1'245'325	1'112'621
Ertrag Messen/Veranstaltungen	65'265	40'000
Ertrag Beratung/Dienstleistung	358'203	395'783
Übriger Ertrag aus Lieferungen/Leistungen	546'780	516'446
Erlösminderung	-7'119	-8'691
<b>Total Ertrag</b>	<b>3'185'941</b>	<b>3'080'712</b>
<b>Aufwand</b>		
Aufwand Material/Waren/Dienstleistung	-1'070'492	-881'042
Personalaufwand	-1'600'743	-1'695'842
Raumaufwand	-87'659	-90'317
Versicherungen/Abgaben/Gebühren	-3'701	-3'692
Verwaltungsaufwand	-508'946	-502'265
Werbeaufwand	-722	-1'116
Sonstiger betrieblicher Aufwand	-47'007	-30'371
Abschreibungen/Wertberichtigung Mobilien	-11'500	-19'000
<b>Total Aufwand</b>	<b>-3'330'769</b>	<b>-3'223'645</b>
<b>Nebenbetriebe/a.o. Erfolg</b>		
Finanzerfolg	-191'256	225'462
Erfolg aus Liegenschaften	228'482	-45'055
Betriebsfremder Erfolg	152'274	149'754
Ausserordentlicher Erfolg	-20'756	-15'240
Veränderung Fonds (inkl. Wertschwankungsres.)	0	-125'000
Direkte Steuern	-2'504	-1'779
<b>Total Nebenbetriebe/a.o. Erfolg</b>	<b>166'240</b>	<b>188'142</b>
<b>Jahresgewinn</b>	<b>21'413</b>	<b>45'209</b>

# Bilanz

	Rechnung 2022	Rechnung 2021
<b>Aktiven</b>		
Flüssige Mittel	889'586	1'728'387
Kurzfristig gehaltene Aktiven mit Börsenkurs	1'181'417	1'417'336
Schwankungsreserven	-158'000	-158'000
Forderungen aus Lieferungen/Leistungen	237'653	268'674
Forderungen an panvica	169'817	182'246
Forderungen an SBC Treuhand	57'405	1'583
Delkredere	-15'000	-17'000
Übrige kurzfristige Forderungen	11'677	78'444
Vorräte	3	3
Aktive Rechnungsabgrenzungen	351'628	467'691
<b>Umlaufvermögen</b>	<b>2'726'186</b>	<b>3'969'364</b>
Finanzanlagen	10'501	10'501
Beteiligungen	599'500	599'500
Mobile Sachanlagen	17'501	29'001
Immobilien Sachanlagen	5'738'000	5'800'000
<b>Anlagevermögen</b>	<b>6'365'502</b>	<b>6'439'002</b>
<b>Total Aktiven</b>	<b>9'091'688</b>	<b>10'408'366</b>
<b>Passiven</b>		
Verbindlichkeiten aus Lieferungen/Leistungen	188'591	484'484
Verbindlichkeiten gegenüber Stiftung Richemont	186'482	224'273
Einkaufsgutscheine	801'500	441'190
Kurzfristige verzinsliche Finanzverbindlichkeiten	1'920'000	2'008'000
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	31'692	1'143
Passive Rechnungsabgrenzungen	952'653	902'917
<b>Kurzfristiges Fremdkapital</b>	<b>4'080'918</b>	<b>4'062'008</b>
Langfristige verzinsliche Finanzverbindlichkeiten	0	1'420'000
Rückstellungen	150'000	87'000
<b>Langfristiges Fremdkapital</b>	<b>150'000</b>	<b>1'507'000</b>
Verbandsvermögen	4'839'358	4'794'149
Jahresgewinn	21'413	45'209
<b>Eigenkapital</b>	<b>4'860'771</b>	<b>4'839'358</b>
<b>Total Passiven</b>	<b>9'091'688</b>	<b>10'408'366</b>



## **Bericht der Revisionsstelle zur Eingeschränkten Revision**

an den Kongress des

### **Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes, Bern**

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes für das am 31. Dezember 2022 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Zentralvorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine Eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht dem schweizerischen Gesetz und den Statuten entspricht.

### **KMU Treuhand und Revisions AG**

Martin Huwiler  
Zugelassener Revisionsexperte  
Leitender Revisor

Saskia Meyer  
Handlungsbevollmächtigte

8046 Zürich, 14. Februar 2023

Beilage:  
- Jahresrechnung 2022



**Markus Künzli**  
**Direktor SBC-Treuhand AG**

## **Ereignisreiches Jahr mit vielen Herausforderungen**

Mit dem Geschäftsjahr 2021/22 zeichnete sich allmählich eine Normalisierung ab, nach den anstrengenden beiden Jahre rund um die Covid-19-Pandemie. Allerdings zogen sich mehrere Pandemie bedingte Themen noch in die Länge. So beschäftigten uns die Nachforderung der Feriengelder auf den Kurzarbeitsentschädigungen und die Härtefallgelder nach wie vor im vergangenen Geschäftsjahr. Viele Details und Unklarheiten mussten nach der turbulenten Zeit noch geregelt werden.

Mit der erfolgreichen Migration zweier neuer IT-Systeme legt die Gastroconsult-Gruppe im abgelaufenen Geschäftsjahr einen wesentlichen Grundstein für die digitale Zukunft. Hiervon profitiert auch die SBC Treuhand AG in erheblichem Masse. Mit diesen modernen Programmen haben wir nun die Werkzeuge, um künftig digital, und dadurch schneller agieren und beraten zu können.

Die Jahresabschlüsse der Kunden wurden auch in diesem Geschäftsjahr ausgewertet, um ein einigermaßen repräsentatives Bild der Bäckerei-Confiserie-Branche von mittleren und kleineren Betrieben zu erhalten. Die Ergebnisse haben wir in einer kurzen Broschüre zusammengefasst und werden diese in der panissimo-Ausgabe vom 18. Januar 2023 vorstellen.

Auch im personellen Bereich gab es einige wenige Veränderungen. Unter anderem tritt Philippe Brulhart in Pully nach langjährigem Einsatz bei der SBC Treuhand per Ende August 2022 seine wohlverdiente Pensionierung an. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön für die geleistete Arbeit.

Die Bäckerei-Confiserie-Branche sieht sich aktuell mit grossen Herausforderungen konfrontiert. Die geopolitischen Spannungen setzen den Energiepreisen zu, bei vielen Betrieben werden sich die Strom- und Energiekosten massiv erhöhen. Das inflationäre Umfeld führt weiter dazu, dass der Wareneinkauf teurer wird. Dies führt unweigerlich zu einer Erhöhung der eigenen Preise und hier wird sich zeigen, ob sich die Nischenprodukte der lokalen Bäckereien durchsetzen können oder nicht.

Die Geschäftsleitung der SBC Treuhand AG dankt dem Verwaltungsrat und allen Mitarbeitenden für ihren wertvollen und unermüdlichen Einsatz. Die SBC Treuhand AG weist einen gesunden Geschäftsgang auf und wir sind guten Mutes, dass sich die im abgelaufenen Geschäftsjahr getätigten Investitionen in Zukunft auszahlen werden. ■

**Verhalten optimistisch sind wir ins Jahr 2022 gestartet. Erfreulicherweise wurden die Corona-Massnahmen Mitte Februar aufgehoben, was uns einen grossen Schub in Richtung Normalität gab. Was blieb, war der spürbare wirtschaftliche Druck in der Branche infolge gestiegenen Rohstoff- und Energiepreisen sowie des Personal- und Fachkräftemangels, welcher nicht zu einem Nachfrageboom in der Weiterbildung führte.**

Kurz vor den Sommerferien konnte die Neuauflage der Buchserie «Das ideale Produkt» abgeschlossen werden – ein weiterer wichtiger Meilenstein für die Grundbildung des Fachbereichs Produktion.

Ende Mai trafen wir die Ad-hoc-Entscheidung, die abgesagten WorldSkills von Shanghai bei uns an der Fachschule durchzuführen. Zusammen mit diversen Schweizer Partnern organisierten wir in Rekordzeit die Durchführung der WorldSkills am Standort Luzern. Der Aufwand wurde mit zwei Medaillen der Schweizer Kandidatinnen – Juliana Thöny, Gold in der Kategorie Confiserie und Vera Stocker, Bronze in der Kategorie Bäckerei – belohnt, auf welche wir sehr stolz sind. Der Anlass war die ideale Plattform, um neue Kontakte mit KandidatInnen und ExpertInnen aus 19 verschiedenen Nationen zu knüpfen.

Vier Wochen zuvor durften wir – nach der pandemiebedingten Unterbrechung – die Branche an den SwissSkills in Bern begleiten. Auch dieser Anlass ist uns mit den sehr guten Leistungen und positiven Begegnungen in bester Erinnerung.

Anfangs September nahmen wir unsere 76 kWp Fotovoltaik-Anlage in Betrieb, welche zukünftig rund 15 % des jährlichen Stromverbrauchs abdecken wird.

Ausserdem sind wir stolz darauf, dass wir per Ende Jahr die ersten drei Lehrgänge der digitalen Fernkurse in den Sprachen Portugiesisch, Chinesisch und Englisch fertigstellen konnten. Die Finanzierung dieser Kurse wird über den Verkauf im Ausland sichergestellt, weshalb diese erst zu einem späteren Zeitpunkt in der Schweiz angeboten werden. Wir blicken wiederum auf ein intensives, aber positives Jahr zurück und bedanken uns einmal mehr bei Ihnen für das geschenkte Vertrauen und die Unterstützung in unsere Tätigkeit.



**Reto Fries, Direktor  
Richemont Fachschule**

## Bildung

Die Umsetzung der Bildungsreform «Verkauf 2022+» wurde intensiv vorbereitet. Dabei durften wir viele BerufsbildnerInnen zuerst regional informieren, dann zentral ausbilden und auf ihre neuen Aufgaben vorbereiten. Ein grosses Kompliment an alle, welche die Herausforderung angenommen haben und nun handlungskompetenzorientiert ausbilden.

Viel Herzblut haben die Referentinnen in die Ausgestaltung der neuen üK-Lehrgänge investiert, welche von den Lernenden durchwegs positiv erlebt werden. Erfreulicherweise durften wir auch im vergangenen Jahr wieder über 100 neue BerufsbildnerInnen für den Bereich Produktion und Detailhandel branchenbezogen ausbilden.

Aufgrund der Tatsache, dass 2021 viele KandidatInnen an der mündlichen und praktischen Berufsprüfung gescheitert sind, wurden zusätzliche Elemente im Unterricht eingebaut, um besser unterstützen zu können.

Das gesamte Weiterbildungsangebot an der Richemont Fachschule sowie individuelle Schulungen vor Ort werden durch die gesprochenen Subventionen der pkbc finanziell grosszügig vergünstigt.

In diesem Sinne ein herzliches Dankeschön für die finanzielle Unterstützung für Kursteilnehmende durch die pkbc. Mit diesen Subventionen aus AVE-Geldern und Vollzugskostenbeiträgen können viele Bildungsziele ermöglicht werden.

*Markus Zimmerli, Leiter Bildung & Stv. Direktor*

## Bäckerei-Feinbäckerei

Grösstenteils wurde das Kursangebot der Bäckerei-Feinbäckerei zufriedenstellend besucht – es mussten nur wenige Kurse abgesagt werden. Nach zweijähriger pandemiebedingter Pause durften wir von Herbst bis Mitte Dezember wieder diverse Gruppenkurse im In- und Ausland durchführen. Ein besonderes Highlight war die Schulung von Lehrern an unserer neuen Partnerschule in Kanada. Dort wird nach dem Richemont-Grundlagenbuch unterrichtet.

Nach einer sehr schwierigen Weizenernte im letzten Jahr war die diesjährige Ernte sehr erfreulich

*Urs Röthlin, Leiter Bäckerei-Feinbäckerei*



## Konditorei-Confiserie

Richemont Mitarbeiterin Angela Arnold absolvierte als Jahrgangsbeste mit einer Note von 5.6 die Berufsprüfung zur Chefin Konditorin-Confiseurin mit eidg. Fachausweis. Herzliche Gratulation zu dieser Glanzleistung.

Für die Planung, Organisation und Durchführung der WorldSkills in Luzern wurde vom ganzen Team viel Zeit und Energie reingesteckt.

In der zweiten Jahreshälfte stiegen die Anfragen für Produktetests. Hier zeichnet sich derzeit ein Trend nach pflanzlichen Alternativen für tierische Produkte ab. Diese Entwicklung ist insbesondere in städtischen Gebieten anzutreffen, sicherlich getrieben durch das wachsende Angebot der Grossisten.

*Urs Meichtry, Leiter Konditorei-Confiserie*

## Gastronomie & Hotel

Nach einem anfänglich verhaltenen Start im Januar durften wir einen grossen Nachholbedarf der Gäste erfahren, welcher sich über das ganze Jahr hindurch zog. Man verabredete sich wieder, es wurde gemeinsam gefeiert oder gebruncht und man konnte ohne Einschränkung aus dem Haus gehen. Im Frühjahr fanden einige Versammlungen und Veranstaltungen mehr statt als in vergangenen Jahren. Auch das schöne Sommerwetter lockte viele Gäste auf unsere Sonnenterrasse. Von Herbst bis Ende Jahr konnten wir erstaunlich viele Events und Bankette verbuchen. Im Hotelbereich fehlen zwar immer noch die internationalen Touristen, dafür buchen viele Gäste/Familien aus der Schweiz, welche die Stadt Luzern besuchen. Alles in allem war 2022 ein herausforderndes, aber erfolgreiches Jahr, das alle Erwartungen übertraf.

*Jonas Seifert, Leiter Gastronomie & Hotel*

## IT und Projekte

Im vergangenen Jahr konzentrierten wir uns auf die Prozessoptimierung und Bereitstellung der Infrastruktur für das Projekt «Digital Learning». Wir aktualisierten sowohl interne als auch externe ICT-Systeme, um eine optimale Nutzererfahrung zu gewährleisten. Für das Jahr 2023 bereiten wir uns auf den «Modern Workplace» vor, welcher eine verstärkte Nutzung von Sharepoint, OneDrive und Teams mit sich bringt und die Kollaboration noch effizienter gestaltet. Die Webseiten der Richemont Clubs wurden erneuert,

um ein moderneres und einheitliches Erscheinungsbild zu bieten. Durch die laufende Optimierung von ICT-Prozessen und Systemen konnten wir erneut die Betriebskosten erfolgreich reduzieren.

*Michel Rodriguez, Leiter IT & Projekte*

## Richemont Romandie

Zwei Jahre nach der Eröffnung erweist sich das Richemont Kompetenzzentrums in Yverdon-les-Bains für die Branche in der Westschweiz als sehr nützlich. Gerade in schwierigen Zeiten ist es wichtig, dass Bäckereien-Confiseries in allen Bereichen auf unsere Unterstützung zählen können – und das tun wir mit viel Leidenschaft.

Wir fördern in allen Westschweizer Kantonen die Grundbildung und setzen uns für den Nachwuchs in der Branche ein. Damit das Bäckerhandwerk auch in Zukunft Bestand hat und attraktiv bleibt, sind wir aktiv tätig in der Berufsentwicklung (Bildungsrevision), setzen die Reform des Verkauf 2022+ um und haben ein neues Modul für die Prüfungsvorbereitung erarbeitet. Ebenso engagieren wir uns für die höhere Berufsbildung, ein zentrales Element für den Kadernachwuchs und Nachfolgelösungen.

Die technische Beratungsstelle mit der ASA/GVP-Leitlinie, welche ihren Sitz für die Westschweiz und das Tessin in der Richemont Romandie hat, wurde regelmässig zur Unterstützung der Mitglieder hinzugezogen.

*Sébastien Knecht,  
Verantwortlicher Richemont-Romandie*

# Angestellte Verband/Entwicklung Mitglieder

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

	2020	2021	2022
Direktion/Geschäftsstelle/panissimo/Promotion	11.0	10.2	11.0
Treuhandstellen	12.6	6.7	4.0
Ausgleichskasse panvica	30.6	35.3	37.7
Stiftung Richemont Fachschule	55.7	54.2	55.3
<b>Total</b>	<b>109.9</b>	<b>106.4</b>	<b>108.0</b>

## Entwicklung der Mitgliederzahlen SBC (bis 2012 SBKV und SKCV)

Jahr	Mitglieder total	mit Geschäft	ohne Geschäft	Filialen	Verkaufsstellen
2000	3913	2529	1384	839	3368
2001	3750	2443	1307	830	3273
2002	3607	2343	1264	810	3153
2003	3464	2241	1223	836	3077
2004	3337	2163	1174	849	3012
2005	3265	2126	1139	823	2949
2006	3166	2069	1097	848	2917
2007	3039	2000	1039	1190	3190
2008	2940	1940	1000	1157	3097
2009	2798	1866	932	1137	3003
2010	2729	1815	914	1128	2943
2011	2660	1740	880	1093	2833
2012	2493	1660	833	1299	2959
2013	2626	1746	880	1041	2787
2014	2483	1688	795	1054	2742
2015	2418	1631	787	1077	2708
2016	2336	1563	773	1078	2641
2017	2257	1527	730	1059	2586
2018	2146	1488	658	1053	2541
2019	2048	1436	612	1086	2522
2020	2029	1426	603	1186	2612
2021	1985	1388	597	1228	2616
2022	1913	1338	575	1207	2545
<b>2023</b>	<b>1847</b>	<b>1306</b>	<b>541</b>	<b>1208</b>	<b>2514</b>

# Mitgliederbestand in den Kantonen

## Mitgliederbestand und Delegiertenzahl der Kantonalverbände (Stand 1. Januar 2023)

Kantonalverbände	Mitglieder mit Geschäft	Mitglieder ohne Geschäft	Total	Kongress-delegierte
Aargau	84	37	121	5
Appenzell Ausserrhoden	18	1	19	2
Appenzell Innerrhoden	9	2	11	2
Basel-Stadt und Baselland	57	19	76	4
Bern-Solothurn	227	125	352	11
Freiburg	75	19	94	5
Genf	52	-	52	4
Glarus	11	8	19	2
Graubünden	60	17	77	4
Jura	38	5	43	3
Luzern	83	39	122	5
Neuenburg	28	15	43	3
Ob- und Nidwalden	14	8	22	2
Schaffhausen	9	5	14	2
Schwyz-Zug	43	13	56	3
St. Gallen	92	52	144	5
Tessin	51	24	75	4
Thurgau	34	18	52	3
Uri	5	1	6	2
Waadt	148	45	192	7
Wallis	56	7	63	4
Zürich	106	82	188	6
Liechtenstein (im OBC)	6		6	2
Romandie (ARABPC)				2
<b>Total</b>	<b>1306</b>	<b>541</b>	<b>1847</b>	<b>92</b>

# Branchenkennzahlen

## Das Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Gewerbe in Zahlen

<b>Ca. 2'514</b>	Verkaufsstellen des Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Gewerbes versorgen die Schweizer Bevölkerung flächendeckend mit Brot und Backwaren sowie Konditorei- und Confiserieprodukten.
<b>1,4 Mio.</b>	Kundenkontakte finden pro Tag in den Verkaufsstellen statt (Schätzung des SBC).
<b>Ca. 35'000</b>	Arbeitsplätze sind direkt oder indirekt mit dem Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Gewerbe verbunden.
<b>2'128</b>	Lernende in Produktion und Verkauf sind gegenwärtig in Ausbildung.
<b>2 Mia. CHF</b>	beträgt der Jahresumsatz des Schweizer Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Gewerbes.

## Der SBC in Zahlen

<b>1'847</b>	Mitglieder zählt der SBC (davon 1'306 mit eigenem Geschäft).
<b>108</b>	Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen im Dienst des SBC und seiner Mitglieder.
<b>23</b>	Kantonalverbände und 1 Sektion bilden die regionale und lokale Organisationsstruktur des SBC.
<b>Rund 5'000</b>	Personen besuchen jährlich die Kurse der Fachschule Richemont.
<b>Über 2'000</b>	telefonische Fachberatungen leistet die Fachschule pro Jahr.
<b>Ca. 2'200</b>	Abonnenten erhalten monatlich das «Richemont Fachblatt».
<b>3'400</b>	beträgt die gedruckte Auflage des Branchenmagazins «Panissimo», das 14-täglich erscheint.
<b>Rund 7'000</b>	Personen erhalten den wöchentlich verschickten «SBC/Richemont»-Newsletter. Die Öffnungsrate beläuft sich je nach Thema zwischen 25 und 45%.
<b>Ca. 41'000</b>	Mitarbeitende sind bei der Ausgleichskasse panvica sozial- und personenversichert. Rund 3'300 Selbständigerwerbende und 3'000 Unternehmen nutzen die Dienstleistungen der Ausgleichskasse panvica.
<b>Rund 400</b>	Kunden vertrauen in die Dienstleistungen der SBC Treuhand AG.
<b>Ca. 1'800</b>	mal jährlich beanspruchen SBC-Mitglieder den Rechtsdienst für kostenlose Auskünfte und Hilfe in juristischen Fragen.

# Zentralvorstand

Wahlbehörde: Kongress, Amtszeit: 12 Jahre, Amtsperiode: 2 Jahre, Wahljahr: 2023

## Leitender Ausschuss



**Silvan Hotz**  
Bäckerei Hotz Rust AG  
Baar  
Präsident  
Mitglied seit 2012  
(Wiedergewählt am Kongress 2019)



**Jean-François Leuenberger**  
Chez Jean-Pierre  
Courtelary  
Vizepräsident  
Vertreter Romandie  
Mitglied seit 2019



**Martin Schnyder**  
Confiserie Roggwiler AG  
St. Gallen  
Ressort Finanzen  
Mitglied seit 2018  
(Wiedergewählt am Kongress 2019)

## Weitere Zentralvorstandsmitglieder



**Edgar Ehrbar**  
Rössli Beck Dörr AG  
Sulgen  
Ressort GAV  
Mitglied seit 2019



**Dominik Frei**  
Bäckerei-Konditorei Frei AG  
Nussbaumen AG  
Vertreter Basel-Aargau  
Mitglied seit 2019



**Lisa Frunz**  
Bébié Konditorei-Confiserie  
GmbH, Luzern  
Ressort Detailhandel  
Mitglied seit 2019



**Manfred Hasler**  
Ueli der Beck AG  
Urtenen-Schönbühl  
Vertreter Bern-Solothurn  
Mitglied seit 2019



**Elias Läderach**  
Läderach (Schweiz) AG  
Ennenda  
Vertreter Grossbetriebe  
Mitglied seit 2019



**Peter Lyner**  
Beck Lyner  
Winterthur  
Vertreter Zürich-Schaffhausen  
Mitglied seit 2019



**Wilhelm Ohnmacht**  
Boulangerie-Pâtisserie  
des Planches  
Montreux  
Vertreter Romandie  
Mitglied seit 2019



**Roland Räber**  
Bäckerei, Konditorei, Café/  
Restaurant Jonerhof  
Jona  
Ressort Sozial- und Personen-  
versicherungen  
Vertreter Ostschweiz  
Mitglied seit 2019



**Daniel Ricigliano**  
Pasticceria Ricigliano SA  
Lugano  
Vertreter Tessin  
Mitglied seit 2019



**Peter Signer**  
Bäckerei-Konditorei-Café  
Zizers  
Ressort Bildung Produktion  
Mitglied seit 2016  
(Wiedergewählt am Kongress 2019)



**Franz Willi**  
Willi Beck AG  
Sempach Stadt  
Ressort ASA  
Vertreter Zentralschweiz  
Mitglied seit 2019

# Verbandsinstitutionen



## Direktion und Geschäftsstelle

Direktor: Urs Wellauer-Boschung  
Rechtsdienst | Fachstelle ASA und QM | Marketing Services | promo-shop  
Postfach | 3001 Bern | Seilerstrasse 9 | 3011 Bern  
Tel. 031 388 14 14 | [info@swissbaker.ch](mailto:info@swissbaker.ch) | [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)

## PANISSIMO

### «Panissimo»

Redaktionsleiterin: Claudia Vernocchi  
Redaktion: Postfach | 3001 Bern | Seilerstrasse 9 | 3011 Bern  
Tel. 031 388 14 15 | [panissimo@swissbaker.ch](mailto:panissimo@swissbaker.ch)

Rédacteur romand: Johann Ruppen

Redazione della sezione Ticino: Sandra Fogato, coordinatrice  
Tel. 091 923 38 28 | [info@smppc.ch](mailto:info@smppc.ch) | [www.smppc.ch](http://www.smppc.ch)



## Ausgleichskasse panvica (AHV-Kasse, Pensionskassen)

Direktorin: Patricia Hochstrasser  
Talstrasse 7 | Postfach 514 | 3053 Münchenbuchsee  
Tel. 031 388 14 88 | [info@panvica.ch](mailto:info@panvica.ch) | [www.panvica.ch](http://www.panvica.ch)

## Richemont Kompetenzzentrum Bäckerei Konditorei Confiserie

Direktor: Reto Fries  
Seeburgstrasse 51 | 6006 Luzern  
Tel. 041 375 85 85 | [info@richemont.swiss](mailto:info@richemont.swiss) | [www.richemont.swiss](http://www.richemont.swiss)

## Richemont centre de compétence Romandie

Rue Prés-du-Lac 32 | 1400 Yverdon-les-Bains  
Tel. 024 552 00 88 | [info@richemont.swiss](mailto:info@richemont.swiss) | [www.richemont.swiss](http://www.richemont.swiss)



## SBC Treuhand AG

Direktor: Markus Künzli  
Standstrasse 8 | Postfach | 3000 Bern 22  
Tel. 031 340 66 44 | [bern@sbc-treuhand.ch](mailto:bern@sbc-treuhand.ch) | [www.sbc-treuhand.ch](http://www.sbc-treuhand.ch)

## KMU Treuhand und Revisions AG

Direktor: Theo Nacht  
Standstrasse 8 | Postfach 705 | 3000 Bern 22  
Tel. 031 330 26 50 | [bern@kmu-treurevi.ch](mailto:bern@kmu-treurevi.ch) | [www.kmu-treurevi.ch](http://www.kmu-treurevi.ch)

## Impressum:

Herausgeber: Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC  
Fotos: «Panissimo», Genusskalender, Richemont Fachschule  
April 2023



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

Seilerstrasse 9 | 3001 Bern  
[info@swissbaker.ch](mailto:info@swissbaker.ch)  
[www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)

Tel. 031 388 14 14  
[www.swissconfiseure.ch](http://www.swissconfiseure.ch)