



# JAHRESBERICHT 2023

SCHWEIZERISCHER BÄCKER-CONFISEURMEISTER-VERBAND (SBC)

# Inhaltsverzeichnis

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

# Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

2023 war ein anforderungsreiches Jahr. Eine Vielzahl von Themen auf politischer, wirtschaftlicher, gesellschaftlicher und auf Verbandsebene erforderten unsere ganze Aufmerksamkeit, eine grosse Portion Engagement und viel diplomatisches Geschick: Der Nachwuchs- und Fachkräftemangel, die Forderungen den Salzgehalt, den Zucker und den Food Waste zu reduzieren, die Verhandlungen zum neuen Gesamtarbeitsvertrag, die Inflation, die Energiepreise und -Versorgung, aber auch die geopolitischen Verwerfungen sind mit massiven wirtschaftlichen Auswirkungen verbunden.

Nichtsdestotrotz erbrachten die gewerblichen Bäckereien-Confiserien im vergangenen Jahr herausragende Leistungen in diesen nicht einfachen Zeiten und sind in der Lage, sich an neue Herausforderungen anzupassen und innovativ zu sein

Das Handwerk der Bäcker-Confiseur/innen ist anspruchsvoll und erfordert spezifische Fähigkeiten. Um sicherzustellen, dass auch in Zukunft qualifizierte Fachkräfte in der Schweiz tätig sind, setzen wir auf die Nachwuchswerbung und die ausgezeichneten Ausbildungs- und Weiterbildungsprogramme. Wir hoffen, dass die zukünftige Generation von Bäcker-Confiseur/innen unser traditionelles Handwerk weiterhin mit Stolz und Leidenschaft weiterführen wird.

Ein herzliches Dankeschön geht an dieser Stelle an die Präsidenten und Präsidentinnen sowie Sekretär/innen der Kantonal- und Regionalverbände für die gute Zusammenarbeit. In diesem Sinne möchten wir uns bei jedem Einzelnen von Ihnen für Ihre anhaltende Unterstützung und Ihr Engagement bedanken. Mit Entschlossenheit, gemeinsamem Wirken und der Leidenschaft für unser Handwerk werden wir neue Herausforderungen meistern und die Chancen, die uns geboten werden, tatkräftig ergreifen.

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



**Silvan Hotz**  
Präsident



**Urs Wellauer-Boschung**  
Direktor



# Allgemeines Verbandsgeschehen

Auch 2023 war geprägt von Krisen, gesellschaftlicher Polarisierung und es war in der Schweiz ein Politjahr der Superlative. Die Credit Suisse stürzte in den Abgrund, die Schweiz wählte ein neues Parlament und auch der Bundesrat wurde neu besetzt.

Erstmals in seiner Geschichte hat unser Land zudem die Marke von neun Millionen Einwohnerinnen und Einwohnern überschritten. Der demografische Wandel ist voll im Gang: Erstmals leben hier über hunderttausend 65-jährige Menschen. Das sind 14'500 mehr 65- als 20-Jährige. Noch nie gab es hierzulande so viele neue Rentnerinnen und Rentner. Nun kommt die Pensionierungswelle also richtig ins Rollen. Weshalb? Weil die Generation der Babyboomer, das heisst die zwischen 1946-1964 Geborenen, in Rente geht. Allerdings rücken nicht genug junge Arbeitskräfte nach, weshalb es zu Lücken bei der Anzahl erwerbstätiger Menschen kommt. Dieser Negativsaldo hat Folgen: Der Fachkräftemangel verschärft sich.

## Organisation

Das Jahr 2023 war für den Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) auf allen Ebenen – Organisation, Politik, Bildung, Kommunikation – arbeitsintensiv. Auf der politischen Agenda musste einiges aufgearbeitet werden oder ist neu hinzugekommen. Der alljährlich stattfindende Kongress wurde in Bern durchgeführt. Gerade bei dieser wichtigsten Veranstaltung des Verbandes war der persönliche Austausch sehr willkommen. Im Berichtsjahr konnten die Strategie- und Zielformulierungen, welche die konkrete und zukünftige Ausrichtung des SBC und der Richemont Fachschule definieren, weitergeführt werden.

Der Zentralvorstand mit seinen 14 Mitgliedern (ab Sommer 2023 sind 15) konnte sich zusammen mit der Geschäftsleitung SBC/Richemont sieben 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 acht Sitzungen, die alle per Videokonferenz durchgeführt wurden.

Es ist nicht selbstverständlich, dass sich aktive Unternehmerinnen und Unternehmer im Milizamt so stark für die Belange unserer Berufsorganisation einsetzen. Ihnen allen gebührt ein grosser Dank.

## 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 sinkenden Mitgliederzahlen und den damit verbundenen rückläufigen Einnahmen – die Finanzen mittelfristig zu konsolidieren. Die Abschlusszahlen 2023 zeigen 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 Fachschule Richemont.

Mit der vom Kongress im Jahr 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.

## ■ POLITISCHE ARBEIT

### Politisches Engagement

Die politische Arbeit bleibt eine zentrale Aufgabe des SBC. Dafür verantwortlich sind 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» ins Bundeshaus. Zweimal jährlich findet in einem informellen, konstruktiven

# Allgemeines Verbandsgeschehen

und vertrauensvollen Rahmen ein Austausch über die Herausforderungen und Anliegen der Branche statt. SBC-Präsident Silvan Hotz wirkt aktiv im Vorstand des Schweizerischen Gewerbeverbands (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 Gewerbeverbands (sgv) mit: Wirtschaftspolitik, Sozialpolitik, Finanzpolitik, Bildungspolitik sowie Arbeitsmarkt.

In der Person des Direktors ist der SBC ausserdem 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.

## ■ POLITISCHE FOKUSTHEMEN

### Energiemangellage

Zu einem Versorgungsengpass bei Strom und Gas kam es auch 2023 glücklicherweise nicht. Das Thema «Energiemangellagen» wurde deshalb nicht mehr mit derselben Dringlichkeit behandelt wie im Jahr zuvor. Dennoch ist die Gefahr nur vorübergehend gebannt: Es gibt eine dichte Reihe an Risiken, welche die Strom- und Gasversorgung in Europa und damit auch in der Schweiz gefährden können.

Die Energiekosten steigen weiterhin und bedrohen die Existenz zahlreicher Betriebe, dies nicht nur in unserer Branche: Haushalte und KMU hatten zwischen 2022 und 2023 eine Preissteigerung von mehr als 50 Prozent zu verkraften. Für die Tarifierhöhungen, die der Bundesrat im September 2023 kommunizierte, wurden drei Gründe genannt: Erstens wirken sich

bei vielen Netzbetreibern die angestiegenen Strommarktpreise ab 2024 stärker auf den Energietarif aus als im Vorjahr, weil ein wesentlicher Teil der Beschaffungen für 2023 noch vor dem Preisanstieg am Terminmarkt getätigt wurde. Zweitens werden die Kosten der Winterreserve über einen Zuschlag auf dem Netznutzungstarif an die Endverbraucher weitergegeben. Drittens steigen die Netznutzungskosten aufgrund der vom UVEK angehobenen Kapitalverzinsung (sog. WACC).

Auf die Energietarife sowie die Abgaben hat der Verband keinen direkten Einfluss. Ein Hebel besteht jedoch bei den Netznutzungskosten. Diese waren bisher kaum Thema im Parlament. Aus der Parlamentarischen Gruppe «Brot und Confiserie» wurde deshalb in der Frühjahrssession 2023 die Interpellation 23.3180 «Strompreise. Netznutzungskosten ins Auge fassen» eingereicht. In seiner Stellungnahme zur Interpellation hielt der Bundesrat im Bewusstsein um die Bedeutung der Netznutzungskosten fest, im Stromversorgungsgesetz vom 23. März 2007 (StromVG; SR 734.7) verschiedene Massnahmen vorschlagen zu wollen, welche die Entwicklung der Netzkosten dämpfen können (kostengerechtere Netznutzungsentgelte, Flexibilitätsregulierung, Indikatorenwerte für Netzbetreiber).

Selbst wenn die Wahrscheinlichkeit für Energiemangellagen auch für den Winter 2023/24 gebannt zu sein scheint, besteht das Risiko solcher weiterhin. 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 adressiert und bearbeitet.



# Allgemeines Verbandsgeschehen

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

Der Verband brachte sich in den letzten Jahren mit viel Expertenwissen sowie Umsetzungsvorschlägen beim Thema «Deklarationspflicht» ein. Nun tragen die Bestrebungen, importierte Brote und Backwaren aus dem Ausland als ebensolche deklarieren zu lassen, nach und nach Früchte: Zum Jahreswechsel 2023/2024 trat die geänderte Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) in Kraft.

Die Verordnungsänderung ist das Resultat der Annahme der Motion der Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur des Ständerats «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» durch die eidgenössischen Räte. Damit werden Konsumentinnen und Konsumenten dazu ermächtigt, mit Sicherheit Schweizer Brot und Backwaren kaufen zu können, denn Verkaufsstellen müssen das Produktionsland künftig schriftlich anstatt nur mündlich angeben. Für die Umsetzung der neuen Regelung gilt eine Übergangsfrist von einem Jahr.

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 pochte der Verband darauf, dass aus dem blossen Backen eines Lebensmittels, ohne zusätzliche weitere Verarbeitungsschritte, keine Herkunft Schweiz begründet werden darf. Dieser Passus gelangte in beinahe identischem Wortlaut in die geänderte Verordnung (Art. 15 Abs. 3bis LIV).

Das Parlament will indessen bei der Deklarationspflicht noch weiter gehen: Gegen den Willen der Verwaltung nahmen die eidgenössischen Räte 2022 die Motion von Jacques Nicolet an, welche die Deklarationspflicht auf die Rohstoffe ausweiten will. Somit sollen künftig nicht nur das Produktionsland, sondern alle im Ausland hergestellten oder zubereiteten Lebensmittel – auch einzelne Zutaten – deklariert werden müssen. 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) Anfang 2024 bei den Fachkreisen vernehmlassen. Im September 2023 fand ein runder Tisch zur Umsetzung der Motion statt. Das BLV arbeitet derzeit an Optionen – der Offenverkauf steht dabei nicht im Fokus.

Konsens besteht darin, eine einfache Umsetzung anzustreben sowie eine Lösung zu finden, die näher an die Regelungen in der EU kommt. Die überarbeiteten Verordnungen, die 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**

Ende 2022 hatte sich das Parlament gegen den Willen des Bundesrats mit der Annahme einer entsprechenden Motion klar hinter die allgemeinverbindlichen Gesamtarbeitsverträge (ave GAV) gestellt. Damit wurde zunächst verhindert, dass auf kantonaler Ebene staatliche Eingriffe in die Lohngestaltung vorgenommen werden können. So sollen die Bestimmungen eines ave GAV zu Mindestlohn, 13. Monatslohn und Ferienanspruch anderslautenden Bestimmungen der Kantone vorgehen.

Die nun anstehende Vernehmlassung zur Änderung der entsprechenden gesetzlichen Grundlage, die von Januar bis Mai 2024 dauern wird, könnte dieses zentrale Anliegen torpedieren. Aktuell wird argumentiert, dass – mit Verweis auf demokratie- und staatspolitische Bedenken – Gesamtarbeitsverträge, bei denen es sich um «private Vereinbarungen» handelt, kantonalem Recht nicht vorgehen dürfen. Kantone hätten Kraft ihrer Verfassungen die Kompetenzen, sozialpolitisch tätig zu werden und Mindestlöhne zu definieren, was nicht verhindert werden dürfe.

Die Umsetzung der erwähnten Motion gemäss ihren ursprünglichen Bestrebungen ist für unsere Branche zentral, da unser Gesamtarbeitsvertrag ebenfalls allgemeinverbindlich ist. Der SBC beteiligt sich im Rahmen der Vernehmlassung von anderen Branchenverbänden in Auftrag gegebenen Rechtsgutachten. Ebdieses Gutachten will die genannten Argumente prüfen und widerlegen. Der SBC wird sich aktiv in die Vernehmlassung einbringen.

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

Die freiwilligen Massnahmen zur Reduktion von Zucker der Lebensmittelproduzenten in Zusammenarbeit mit dem Bund verliefen in den vergangenen Jahren zwar 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.

Die Bestrebungen, Salz- und Zuckergehalte in Lebensmitteln zu reduzieren, werden nun deshalb auf nationaler Ebene im Rechtsrahmen vorangetrieben. Das BLV will Werbung für zu fettige, zu süsse und zu salzige Lebensmittel, die sich spezifisch an Kinder unter 13 Jahren richtet, einschränken. Dafür soll das Lebensmittelgesetz (LMG) teilrevidiert werden.

# Allgemeines Verbandsgeschehen

Die erste Ämterkonsultation fand im Herbst 2023 statt, die Eröffnung der Vernehmlassung ist für Anfang 2024 geplant. Das BLV konstatierte im August 2023, dass sich die Lebensmittelwirtschaft in der Zwischenzeit nicht zu einer wirkungsvollen Selbstverpflichtung habe durchbringen können.

Obwohl Brot und Backwaren als Salz- sowie die Confi-serie-Produkte als Zuckerquellen – zumindest aktenkundig – aktuell nicht im Fokus der Reduktionsbestreben der «Mailänder-Runde» stehen, wird der SBC in dieser Thematik weiterhin stark engagiert bleiben, da allfällige gesetzliche Regelungen die gewerblichen Bäckereien im Vergleich zur Industrie überproportional treffen würden.

Das BLV-Brotmonitoring von 2019 zeigte, dass gewerblich hergestellte Brote im Mittel 1.7 Gramm Salz pro 100 Gramm Frischbrot enthalten. Bei den industriell hergestellten liegt dieser Wert bei durchschnittlich 1.4 Gramm pro 100 Gramm. Damit liegt die Industrie in dem vom SBC definierten Zielbereich von 1.3 bis 1.5 Gramm, das Gewerbe hingegen darüber. Seither ist kein Brotmonitoring mehr publiziert worden. Allfällige nächste derartige Erhebungen, die den Salzgehalt von gewerblich produzierten Broten bestimmen, sowie Reduktions-Entscheide der «Mailänder-Runde» würden den SBC direkt betreffen.

Im Oktober 2023 fand erneut ein Gespräch mit dem BLV statt. Dabei stand die Möglichkeit einer BLV-Veranstaltung für die Verbandsmitglieder im Raum. Zudem prüft der SBC aktuell seine Möglichkeiten für die Initiierung eines Sensibilisierungsprojekts zum Thema Salzgehalt. Periodische Einzelaustausche mit Behörden- und Verbandsvertretern, Teilnehmenden aus der «Mailänder-Runde» sowie Politikern werden ebenfalls weitergeführt. Der Verband wird jegliche staatliche Regulierungen, wie Gehaltsbegrenzungen, Verkaufsverbote und Einzelkomponentenbesteuerungen, die massiv in die Wirtschaftsfreiheit eingreifen würden, weiterhin entschieden bekämpfen. Die freiwillige Zusammenarbeit zwischen Wirtschaft und Staat ist hier für den SBC weiterhin zentral. Er setzt sich dafür ein, Konsumentinnen und Konsumenten durch sinnvolle Produktkennzeichnung bewusste Kaufentscheidungen zu ermöglichen.

## Nahrungsmittelverschwendung

Das Thema «Food Waste» ist nach wie vor omnipräsent. Der SBC und seine Mitglieder treiben seit Jahren entsprechende Massnahmen dagegen voran. Die Eindämmung von Nahrungsmittelverschwendung erhöht die Effizienz und die Erträge, leistet ökologische und soziale Beiträge und wirkt sich positiv auf die Reputation der gewerblichen Betriebe aus. Im Rahmen des branchenübergreifenden Aktionsplans zur Reduktion von Lebensmittelverlusten, dem sich der SBC 2022

angeschlossen hatte, wurde ein Pilotprojekt gestartet, dass der Vereinbarung Rechnung trägt und im Jahr 2024 bis spätestens Anfang 2025 abgeschlossen werden wird. Ergänzend dazu, thematisiert unsere Fachschule Richemont das Thema weiterhin aktiv in ihren Bildungsangeboten. Die Konsumenten werden via den Verein Schweizer Brot über die Bemühungen der Branche informiert.

Mit dem Jahreswechsel 2023/2024 trat auch im Bereich der Lebensmittelspenden eine neue Regelung in Kraft. Diese Änderung in der Hygieneverordnung (HyV) tangiert jedoch nur Betriebe, die bereits überschüssige Lebensmittel spenden. Neue Regeln präzisieren, welche Massnahmen diese Betriebe hinsichtlich Lebensmittelsicherheit und Hygiene treffen müssen. Es gibt zudem Regeln zur Information der Empfängerinnen und Empfänger. Die Schweiz übernimmt EU-Bestimmungen. Die Neuerungen schützen und informieren die Personen, die Spenden empfangen, besser. Weiter schafft der klare gesetzliche Rahmen Rechtssicherheit und trägt dazu bei, die Menge verschwendeter Lebensmittel weiter zu senken. Die Übergangsfrist zur Umsetzung der Massnahmen beträgt ein Jahr.

## Berufsbildung

Der SBC setzt sich in Bundesbern auch für die Stärkung des dualen Berufsbildungssystems ein. Die Themen Nachwuchskampagne, Fachkräftemangel, Berufswettkämpfe sowie die Durchlässigkeit des schweizerischen Bildungssystems sind daher periodisch auch Diskussionsgegenstand in der Parlamentarischen Gruppe «Brot und Confiserie».

Konkrete politische Forderungen zur Stärkung der Berufsbildung werden ebenfalls unterstützt, beispielsweise das Bestreben, Titel- und Niveauäquivalenzen herzustellen. So begrüsst der SBC den anlässlich des nationalen Spitzentreffens der Berufsbildung im November 2023 gefällten Entscheid, dass eine Vernehmlassungsvorlage zur Stärkung der höheren Berufsbildung erarbeitet werden soll. Ziel dieser Vorlage ist der Schutz der Bezeichnung «Höhere Fachschule» sowie die Einführung der Titelzusätze «Professional Bachelor» und «Professional Master», um die Tertiärität der Abschlüsse zu signalisieren und damit die Anerkennung der höheren Berufsbildung in der öffentlichen Wahrnehmung zu festigen.

## CO2-Gesetz

Ab 2025 braucht die Schweiz ein umfassendes, neues CO2-Gesetz. Denn das Übergangsgesetz, das aktuell in Kraft ist, um Lücken beim Klimaschutz zu schliessen, gilt nur für drei Jahre. Mit dem zweiten Anlauf zur Revision des CO2-Gesetzes nach dessen Scheitern an der Urne soll nun das Ziel des Klimaabkommens von

# Allgemeines Verbandsgeschehen

Paris erfüllt werden: eine Halbierung der emittierten Treibhausgase bis 2030, gemessen am Wert von 1990. Die Vorlage nimmt zudem die Vorbehalte gegenüber der gescheiterten Vorlage auf und verzichtet beispielsweise auf die Flugticketabgabe. Der Bundesrat wollte den Entwurf bewusst nicht überladen, um nicht Verzögerungen durch eine erneute Volksabstimmung zu riskieren. Stattdessen sollen Anreize zum Klimaschutz gesetzt werden. Während der fünfjährigen Periode (2025-2030), während der das Gesetz in Kraft sein wird, sollen insgesamt 4.1 Milliarden Franken Subventionen bereitgestellt werden, wovon 2.8 Milliarden für den Gebäudebereich vorgesehen sind. Als weitere Neuerung sieht das CO<sub>2</sub>-Gesetz vor, dass künftig alle und nicht nur energieintensive Branchen am CO<sub>2</sub>-Abgabeprogramm teilnehmen können. Die CO<sub>2</sub>-Abgabebefreiung sollte also in Zukunft auch für Bäckereien und Confiserien (mit Heizöl oder Erdgas) möglich bleiben. Die Vorlage befindet sich in der Differenzbereinigung. Der SBC verfolgt die Debatte weiterhin und bringt die Branchen Anliegen ein.

## Reform der beruflichen Vorsorge

Im Frühling 2023 wurde die Reform nach 15 Monaten und damit ellenlangen Debatten im Parlament fertig beraten. Das Parlament einigte sich darauf, dass nach der Senkung des Umwandlungssatzes (von 6.8% auf 6%) 15 Jahrgänge lebenslang einen Rentenzuschlag auf der beruflichen Vorsorge erhalten sollen. Der SBC hat die Parlamentsarbeiten eng mitverfolgt und die möglichen Auswirkungen der Reform eruiert. Die Reform ist sowohl für unsere Unternehmen, unsere Versicherten als auch für unsere Pensionskasse PANVICA ineffektiv. Der Verband wird sich deshalb im Verbund mit anderen Akteuren – beispielsweise mit dem Schweizerischen Gewerbeverband – in die Abstimmungskampagne im 2024 einbringen.

## 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. 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.

Die Kommission «Markt-Qualität Getreide» von swiss granum bestätigte die Herbstrichtpreise des Vorjahres und legte die Ernterichtpreise für Brotgetreide 2023 in unveränderter Höhe fest. Der Entscheid kam als Kompromiss zwischen den Getreideproduzenten und den Verarbeitern zustande. Berücksichtigt wur-

den dabei zwei gegenläufige Effekte: Zum einen sind die Kosten für Dünger und Treibstoffe im Vergleich zum Vorjahr gesunken, die Lohnkosten und insbesondere die Energiekosten stiegen jedoch auf allen Stufen an. Zum andern wurden die erwarteten Effekte des Absenkpfad eingerechnet.

Alle Marktpartner entlang der Wertschöpfungskette betonten die Wichtigkeit der Anbaubereitschaft für einheimisches Brotgetreide. Damit verbunden soll der Absenkpfad gemeinsam umgesetzt werden. Zusammen mit den Übernahmebedingungen von swiss granum bilden die Ernterichtpreise die Grundlage für die erfolgreiche Vermarktung der Ernte.

Die neue Deklarationspflicht der Herkunft von Brot im Offenverkauf, die per 1. Februar 2024, mit einer jährigen Übergangsfrist, eingeführt wird, wird helfen, die Mehrwerte der einheimischen Getreideprodukte hervorzuheben. Die Partner entlang der Wertschöpfungskette sind auf entsprechende politische Rahmenbedingungen angewiesen. Dazu zählen die Vorgaben der Agrarpolitik wie auch die Umsetzung der Absenkpfade Pflanzenschutzmittel und Nährstoffverluste oder der Kommunikation rund um die Herkunftsauszeichnung von einheimischem Brot und Feinbackwaren.

## Abstimmungsparolen des SBC

Der SBC-Zentralvorstand hat im Jahr 2023 zu folgender Vorlage eine Parole gefasst:

### Volksabstimmungen:

- Klimaschutzgesetz:  
Parole SBC: Stimmfreigabe  
Resultat: JA



**Urs Wellauer-Boschung**  
Direktor



# Allgemeines Verbandsgeschehen

## Gesamtarbeitsvertrag GAV und Paritätische Kommission

Dank der AVE des GAV konnten viele Weiterbildungen - insbesondere auch Vorbereitungskurse auf die Berufs- und höheren Fachprüfungen - günstiger angeboten bzw. subventioniert werden. Vermehrt profitieren auch ungelernte Mitarbeitende davon.

Der GAV 2019 wurde bis Ende 2024 verlängert. Die Neuverhandlung des GAV 2025 forderten ein sehr grosses Engagement der Beteiligten. Die GAV-Verhandlungsdelegation des SBC traf sich zu sieben internen Sitzungen und acht Sitzungen mit den Sozialpartnern.

Neu kommt die Unia ab 2025 als weitere Sozialpartnerin, nebst der Hotel & Gastro Union und der Gewerkschaft Syna dazu.

Zusätzlich zu den ordentlichen Sitzungen tagten Arbeitsgruppen und fanden weitere Gespräche mit den Sozialpartnern statt. Die Verhandlungen des GAV 2025 und der Protokollvereinbarung konnten schliesslich Anfang Januar 2024 abgeschlossen werden. Der neue GAV soll auf den 1. Januar 2025 in Kraft treten.

Die Aufgaben des ständigen Ausschusses gemäss GAV werden von der pkbc (Paritätische Kommission Bäcker-Confiseure) wahrgenommen. Die Geschäftsstelle der pkbc wird seit 2021 von Zloczower & Partner AG in Bern geführt.

2023 fanden sechs Sitzungen der pkbc statt, an denen der Vollzug des GAV auf der Tagesordnung stand. Die Anzahl durchgeführter Kontrollen konnte auf rund 80 gesteigert werden. Nebst Vollkontrollen werden Stichprobenkontrollen durchgeführt, die eine effizientere und zielgerichtetere Kontrolle ermöglichen. Die meisten Verfehlungen sind weiterhin bei der Einhaltung des Mindestlohns, des 13. Monatslohns, der Ferien- und Feiertagszuschläge z.T. aber auch bei ungenügenden Versicherungen festzustellen.

Dank der Kontrollen, die auch gerichtlich weitergezogen werden, zeichnet sich eine zunehmende Akzeptanz und Einhaltung des GAV im Interesse der Gesamtbranche ab. 2023 hat die pkbc den Deklarationsprozess und die Buchhaltung in Zusammenarbeit mit Camptocamp SA digitalisiert. In der Vergangenheit versäumte Abzüge der Deklarationskommission wurden von der pkbc in der Höhe von rund CHF 55'000 den Unternehmen der Bäcker-Confiseriebranche zurückerstattet.

Die Palette der subventionierten Kurse der Fachschule Richemont wurde kontinuierlich ausgebaut.

## Rechtsdienst

Der SBC bietet seit 2023 den telefonischen Rechtsdienst im eigenen Haus an. Nebst dem SBC werden eigene Institutionen, Mitglieder wie auch Behörden und Dritte beraten. Gleichzeitig nimmt der Rechtsdienst die Interessen des SBC und seiner Mitglieder bei öffentlichrechtlich sowie privatrechtlich organisierten Personen wahr. Gesamthaft wurden 2023 über 3'000 Telefonate getätigt. ■



**Harisa Reiz,**  
**stellvertretende**  
**Direktorin**



# Fachstelle ASA und Qualitätsmanagement

Die Fachstelle für Arbeitssicherheit und Qualitätsmanagement unterhält die Branchenlösung für Arbeitssicherheit sowie die Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis im Bäckerei- und Confiseriegewerbe. Sie steht angeschlossenen Betrieben bei Fragen zur Umsetzung beratend zur Seite und bietet verschiedene Aus- und Weiterbildungen für die in den Betrieben mit der Umsetzung betrauten Personen an. Für den Umgang mit nicht branchentypischen Gefährdungen kann die Fachstelle zudem den Kontakt mit externen Spezialisten herstellen und diese vermitteln.

## Branchenlösung für Arbeitssicherheit

Im ereignisreichen 2023 wurden mehrere Veränderungen auf Stufe der Trägerschaft abgewickelt, welche für die Verbandsmitglieder kaum wahrnehmbar waren. Ausgelöst durch die Pensionierung unseres langjährigen Verbandsarztes, Dr. med. Rolf Abderhalden, wurde der Entschluss zu einem umfassenden Wechsel der beigezogenen Spezialisten gefasst.

Während in den Vorjahren sämtliche Arbeiten stark von der Covid-Pandemie geprägt waren, konnten 2023 wieder Betriebsbegehungen durchgeführt werden. Mit diesen Besuchen erhalten die beigezogenen Spezialisten – sprich Arbeitsärztin, Sicherheitsingenieur und Arbeitshygieniker – die Gelegenheit, die typischen Eigenschaften des Gewerbes vor Ort zu erfahren. Die besuchten Betriebe erhielten ein betriebsspezifisches Feedback, und aus der Summe der Erkenntnisse wird die weitere Entwicklung der Branchenlösung für die Folgejahre definiert.

Ebenfalls wieder aufgenommen wurde die Weiterbildung für Sicherheitsbeauftragte, welche traditionell in Zusammenarbeit mit den regionalen Sektionen angeboten wird. 2023 fanden fünf Veranstaltungen in vier Regionen statt, welche gut besucht wurden. Ergänzend konnte das gleiche Format auch einmal zentral bei Richemont in Luzern durchgeführt werden. Unverändert weitergeführt wurde das Angebot an Grundkursen, welche zentral bei Richemont durchgeführt werden.

Im Berichtsjahr wurde die Fachstelle bei 34 Eignungsabklärungen bezüglich beruflicher Mehlstaubexposition hinzugezogen.

Rückmeldungen von den Betriebsbegehungen und ein Abgleich mit den Anforderungen der eidgenössischen Koordinationsstelle für Arbeitssicherheit (EKAS) definieren Handlungsfelder für die nächsten Jahre bis zur nächsten Rezertifizierung der Branchenlösung im Herbst 2026. Der nächste Schritt ist die Erstellung einer überbetrieblichen Gefährdungsanalyse für das Bäckerei- und Confiseriegewerbe, welche mit einem neuen Team von beigezogenen Spezialisten in Angriff genommen wird.

## Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis

Anfangs 2023 startete der Bund eine Vernehmlassung zu Stretto IV, einer neuen Revision des Lebensmittelrechts. Eigentlich für Herbst 2023 geplant, hat sich die Veröffentlichung der revidierten Verordnungen aber bis kurz vor Weihnachten hinausgezögert. Einige der Änderungen haben eine grosse Relevanz für unsere Branche, und es steht nun eine Überarbeitung der GVP-Leitlinie an, welche abschliessend vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) genehmigt werden muss.

Im Berichtsjahr wurden zwei Grundkurse für die verantwortlichen Personen angeboten. Die Fachstelle stand den angeschlossenen Betrieben beratend zur Seite, wenn für die Beantwortung von Kontrollberichten der Lebensmittelüberwachung oder bei der Erstellung von Deklarationen externes Wissen nötig war. ■



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

# Kommunikation

Die Kommunikation mit den verschiedenen internen und externen Stakeholdern ist ein wichtiger Bestandteil in der Verbandstätigkeit. Zentrale Werte sind dabei die Transparenz, die Aktualität, die Klarheit und die Kompetenz. Mit einer systematischen und offensiven Kommunikation will der SBC zur Stärkung eines positiven Branchenimages beitragen.

## Die Zielgruppen

Die primäre Zielgruppe bilden die Mitglieder, die verschiedenen Gremien des SBC sowie die Regional- und Kantonalverbände. Weitere wichtige Partner sind: Die SBC-Institutionen (Richemont Fachschule, SBC Treuhand, Panvica), die verschiedenen Branchenplayer sowie Institutionen und Unternehmen der Wertschöpfungskette, die Medienschaffenden, die Politiker/innen, die Behörden sowie die Konsumentinnen und Konsumenten. Mit ihnen pflegt der SBC einen regelmässigen Austausch mündlich wie auch auf den verschiedenen Kommunikationsplattformen.

## Die Kommunikationsmittel

Zu den Kommunikationsmitteln zählen: Panissimo-Print-Magazin (und online), SBC/Richemont-Newsletter (sowie Spezial-Newsletter), die Webseiten swissbaker.ch (inkl. Intranet) und forme-deine-zukunft.ch, Social Media (LinkedIn, Facebook, Instagram, X und TikTok), Lettre du président für die Regional-/Kantonalpräsident/innen und -sekretär/innen.

Zwei Mal im Jahr trifft sich die Kommunikationsabteilung, um die eingegangenen Inputs zu prüfen, Änderungen zu diskutieren und Zukunftsstrategien zu entwickeln. Die Kommunikation soll sich den Bedürfnissen der Branche anpassen und möglichst zielgruppengerecht, aktuell, transparent und direkt informieren. Wenn immer möglich wird in den drei Landessprachen Deutsch, Französisch und Italienisch kommuniziert.

Es ist unser Bestreben, möglichst ausgewogen über die Branche und den Verband zu berichten, was mit 24 Ausgaben nicht eine einfache Aufgabe ist. Es gilt u.a. die Regionalität und die Sprachregionen zu berücksichtigen. Zudem sollten die drei Bereiche Detailhandel, Bäckerei-Konditorei und Konditorei-Confiserie möglichst gleich stark vertreten sein. Weiter legen wir Wert auf einen guten Mix aus Unterhaltung (People), Hintergrundinformationen und Hinweisen, Tipps und Verbandsmitteilungen.

## Energie und Inflation

Die Energiemangellage und die Inflation beschäftigten und beschäftigen nicht nur unsere Branche, sondern hielt die gesamte Weltwirtschaft auch 2023 in Atem. Der SBC stand in regelmässigem Kontakt mit den zuständigen Behörden, relevanten Arbeitsgruppen und Kommissionen, mit Politiker/innen sowie mit Partnerverbänden (siehe Politik). Die Kommunikation erfolgte, wenn nötig, koordiniert. Der SBC informierte jeweils zeitnah auf seinen Kommunikationsplattformen und veröffentlichte im Intranet exklusiv für die Mitglieder Tipps, Merkblätter und Vorlagen, und zwar zwei- bis dreisprachig. Zudem schrieb der Direktor des SBC, Urs Wellauer-Boschung, regelmässig zu diesen Themen und gab den Mitgliedern Tipps.

- **Intranet**
- **Artikel «Der nächste Winter kommt bestimmt»**



**Claudia Vernocchi,**  
**Vizedirektorin**  
**Leiterin Redaktion**  
**«Panissimo»**

## PANISSIMO

### «Panissimo»

Das Magazin «Panissimo» ist die einzige Fachpublikation in der Bäckerei-Confiserie-Branche. Es erscheint 14-täglich in den drei Landessprachen Deutsch, Französisch und Italienisch. Die gedruckte Auflage beträgt 3400.

Die Zahl der Abonnent/innen nimmt praktisch synchron mit der sinkenden Mitgliederzahl des SBC ab. Mittelfristiges Ziel ist es, mehr Arbeitnehmende für ein Abonnement zu motivieren. Der SBC möchte damit die Brancheninformation an die Mitarbeitenden verbessern und so auch die Verbundenheit mit der Branche fördern.

Das hart umkämpfte Werbeumfeld in der Medienbranche macht sich ebenfalls bei Inserateerträgen bemerkbar. Gegenüber dem Vorjahr hat sich der Betrag verringert, von CHF 715'927 auf CHF 654'546. Von diesen Beträgen werden jeweils noch die Regiekosten abgezogen.

### Inhalte

Zu den erfolgreichen Serien in den SBC-Kommunikationsmitteln zählen «Our Future» (Nachwuchsteile berichten über ihre Erfahrungen, ihre Leidenschaft und Inspiration und tragen so zur Imageförderung unserer Berufe bei) sowie der swissbaker-blog (Autor/innen ausserhalb oder in der Branche schreiben über ein Thema im Zusammenhang mit der Bäckerei-Confiserie). Ebenso gern gelesen werden die Editorials «Einblicke», unter anderem verfasst durch Mitglieder

des Zentralvorstandes und dem SBC-Direktor Urs Wellauer-Boschung. Zudem sind auch Reportagen aus SBC-Mitgliedsbetrieben beliebt sowie Berichte über internationale Wettbewerbe mit Schweizer Erfolgen und über nationale Wettkämpfe.

Mit diversen Event-Veranstaltern besteht eine Medienpartnerschaft, so u.a. mit Young Star, VDB-Tagung (Vereinigung der Backbranche Schweiz), Brot-Chef und 2024 Swiss Bakery Trophy. Ebenso begleiteten wir 2023 mit unseren Kommunikationsmitteln verschiedene Kampagnen und Wettbewerbe, die der SBC allein oder mit Partnern durchgeführt hat, wie beispielsweise die Butterbäckerpromotion, die Marke Schweizer Brot und die Verleihung der Bäckerkrone. Im Vorfeld von Abstimmungen kommunizierte der SBC aktiv die vom Zentralvorstand gefassten Parolen auf allen Kommunikationskanälen, mit Ausnahme der Social Media.

Was sehr erfreulich ist, ist der rege Austausch mit den Regional- / Kantonalverbänden und deren Mitglieder. Wir kriegen viele Hinweise, Berichte, Fotos – vielen Dank!

### swissbaker.ch

Nach dem Relaunch der Webseite im 2022 verzeichnete die SBC-Webseite swissbaker.ch im 2023 je nach Thema erfreulich viele Aufrufe. Am meisten Aufmerksamkeit hatten folgende Beiträge: Der Nachruf sowie das Porträt von Fred P. Feldpausch, die Berichterstattung über die SwissSkills und der Beitrag über Meier-Beck in Sta-Maria in Val Mustair.

### Panissimo-News



# Kommunikation

## Intranet

Das Intranet steht exklusiv den SBC-Mitgliedern zur Verfügung. Wie in den Vorjahren ist diese Plattform intensiv genutzt worden, vor allem in Zusammenhang mit der Energiemangellage und der Inflation – und neu auch mit der Deklarationspflicht – sind für die Mitglieder hilfreiche Merkblätter und Dokumente hochgeladen worden.

## Intranet

## Online-Plattform ASA und Hygiene exklusiv für SBC-Mitglieder

[service.swissbaker.ch](http://service.swissbaker.ch)

## swissbaker-jobs.ch

Die Inserate auf [swissbaker.ch](http://swissbaker.ch) haben 2023 im Vergleich zu 2022 abgenommen, nämlich von 545 auf 447 Buchungen. Die Webseite ist auf Deutsch und Französisch. Die Mehrzahl der Inserent/innen stammt aus der Deutschschweiz. Das Online-Tool wird vom Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband betrieben.

[swissbaker-jobs.ch](http://swissbaker-jobs.ch)

## SBC/Richemont-Newsletter

Wöchentlich wird ein SBC/Richemont-Newsletter auf Deutsch und Französisch an rund 7000 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 aktuellen News beinhaltet der Newsletter u.a. Hinweise auf Richemont-Kurse, Teaser des [swissbaker-blogs](http://swissbaker-blogs), der Editorials und von grösseren Artikeln, die im «Panissimo» veröffentlicht worden sind.

## Zusammenarbeit mit SBC-Organisationen

Die Kommunikationsabteilung des SBC arbeitet eng mit den SBC-Organisationen zusammen:

**SBC Treuhand:** Regelmässige unentgeltliche Veröffentlichung von redaktionellen Hintergrundbeiträgen, verfasst vom Direktor (Link), unentgeltliche Füllereinserate und Inserate mit einem Rabatt von 50 %.

**Panvica:** Unentgeltliche Veröffentlichung von redaktionellen Beiträgen zu aktuellen Themen, bezahlte Publireportagen (50 % Rabatt).

**Richemont Fachschule:** In jeder «Panissimo»-Ausgabe vier Seiten im Richemont-Look: abwechselnd drei Seiten Rezept und Hintergrund (D + F) sowie eine Seite Kurshinweise. Regelmässig aktuelle Berichterstattung über Kurse, Sitzungen etc. Gemeinsamer Versand des SBC/Richemont-Newsletters und anderes mehr.

## Lettres du président + Konferenz der Regionen und Kantone

Mit dem Lettre du président (LdP) informiert SBC-Präsident Silvan Hotz die Regional-/Kantonalpräsident/innen und -sekretär/innen sowie die Institutionsleiter/innen über Aktuelles, ebenso wie über die Themen aus dem Zentralvorstand auf Deutsch und Französisch. Insgesamt fünf LdPs sind 2023 verschickt worden. Die nationale Konferenz der Regionen und Kantone 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. Die regionalen Medien haben über die neuen Schweizer Meisterinnen berichtet. Das Medienecho auf den Gewinn der Bäckerkrone des international bekannten Tessiner Branchenmanns Giuseppe Piffaretti war hingegen eher bescheiden.

Die Branchenthemen in den Medien waren breit gefächert: Vom Fachkräfte- und Nachwuchsmangel zur Inflation und gegen Ende des Jahres zur Deklarationspflicht. Verschiedene Mitglieder wurden in regionalen und zum Teil nationalen Medien porträtiert oder zitiert. Auf SRF gab es verschiedene Beiträge über unsere Branche. So waren wir im Spätherbst in der viel beachteten Sendung «Schweiz aktuell» Hauptthema, wo die Kleinbäckerei Schär aus Urnenbach (BE), Reinhard aus Bern und SBC-Präsident Silvan Hotz im Zentrum standen.

Das Bestreben des SBC ist es, zwar auf die Probleme in der artisanalen Branche hinzuweisen, aber das Wort «Bäckereisterben» zu verhindern und nicht auf «die Tränendrüse» zu drücken. Das Image der Bäckerei-Confiserie-Branche soll mindestens erhalten oder noch besser verbessert werden.

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

## Social Media

Der SBC ist auf Facebook, Instagram, LinkedIn, X (ehemals Twitter) und seit der Lancierung der SBC-Nachwuchskampagne ebenfalls auf TikTok aktiv. Die Posts erfolgen je nach Zielgruppe auf den entsprechenden Social-Media-Plattformen. Auf politische oder umstrittene Inhalte wird verzichtet.

# Kommunikation

Das Ziel ist je nach Kanal unterschiedlich: Auf Instagram und Facebook wird die Öffentlichkeit auf unser Gewerbe aufmerksam gemacht, auf LinkedIn und X werden Unternehmen und Personen der öffentlichen Meinung angesprochen. TikTok wird während der Nachwuchskampagne aktiv dafür eingesetzt, die Lehrberufe aus der Branche jungen Menschen im schulpflichtigen Alter vorzustellen und schmackhaft zu machen. Damit soll das Image weiterhin verbessert, für die artisanalen Bäcker-Confiseur/innen und die Produkte geworben sowie wirkungsvolle Nachwuchsförderung betrieben werden.

Wir bieten den Mitgliedern sowie Kantonalverbänden auf unseren 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 auf Weihnachten oder Ostern. Die Dreikönigskampagne haben wir 2023 intensiv beworben. Im Weiteren teilen wir national relevante Posts von den Kantonal- und Regionalverbänden. Hierfür rufen wir auf den sozialen Medien aktive Kantonal- und Regionalverbände zur Partizipation auf.

- Facebook
- Instagram
- LinkedIn
- X
- Tiktok

## Dritte Welle Nachwuchskampagne

2021 wurde unsere Nachwuchskampagne mit dem Fokus auf die Generation Z lanciert – Mitte Oktober 2023 endete die dritte Welle, bei der wir uns bewusst für eine unaufgeregte Weiterführung der Kampagne entschieden haben. Wir haben mit den bestehenden Werbemitteln in der Vergangenheit sehr gute Erfahrungen gemacht und wollten weiter von diesem positiven Effekt profitieren.

Der Fokus wurde primär auf bezahlte Anzeigen über die Online-Kanäle des SBC gesetzt. Hier erreichen wir viele Personen und können eine klare Messbarkeit des Erfolgs gewährleisten. Parallel haben wir aber auch auf den SBC-Kommunikationskanälen verschiedene Themen und Geschichten publiziert.

Unsere Anzeigen in den sozialen Medien haben rund 600'000 Personen gesehen, wovon über 3500 effektiv draufgeklickt haben. Auch die Kampagnenwebseite *forme-deine-zukunft* verzeichnete im Vergleich zum Vormonat 6-mal so viele Nutzer/innen. Diese kommen grösstenteils über die organischen und geboosteten Social-Media-Posts, aber auch durch direkte Google-Suchen, z.B. nach Ausbildungen in der Branche.

Mitte Mai 2024 startet die vierte Welle der Nachwuchskampagne.

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



# Kommunikation

## SwissSkills Championships 2023

Vom 21. bis 23. November kämpften 31 Kandidatinnen und Kandidaten in der Richemont Fachschule in Luzern mit Kreativität und Teamgeist um die drei Schweizer Meistertitel – in den Fachrichtungen Bäckerei-Konditorei und Konditorei-Confiserie sowie im Detailhandel. Die beiden Moderatoren Sébastien Knecht, Leiter Richemont Romandie, und Daniel Nyfeler, Präsident der SBC-Wettbewerbskommission, lobten an der Schlussfeier die Teilnehmenden, die zum Thema «Universum» grossartige Leistungen zeigten. Die Lehrzeit sei der Grundstein der erbrachten Erfolge.

Der SBC dankt dem «SBC-Sponsorenclub for future», den Organisationsverantwortlichen und dem ganzen Helfer/innenstaff 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 auf Seite 17/18**

**SwissSkills Championships 2023**

## 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 noch 474 Betriebe 107'983 Kalender, 2022 389 Mitglieder 85'095 und für 2023 waren 374 Bäckereien-Confisereien und 68'915 Exemplare, ein Rückgang von 16'180 Kalender gegenüber dem Vorjahr.

2023 erschien der Genusskalender zum 80. Mal. Der Zentralvorstand analysiert und entscheidet gemeinsam mit den Kantonalverbänden von Jahr zu Jahr, ob der Kalender weiterhin in dieser Form herausgegeben werden oder künftig darauf verzichtet werden soll. Für 2025 wurde entschieden, wieder einen Genusskalender zu produzieren.

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

**genusskalender.ch**

## Verein Schweizer Brot

Der Verein Schweizer Brot (VSB) hat im August 2021 die Marke «Schweizer Brot» lanciert. Die SBC-Mitglieder konnten und können 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 Verarbeiter/innen einen Mehrwert zu schaffen. Etwas über 300 Bäckereien-Confisereien hatten sich bis Ende 2023 auf der Logo-Plattform angemeldet. Die Mitglieder haben die Möglichkeit, die Marke gezielt in ihrer Kommunikation einzusetzen. 2023 wurde gemeinsam mit dem VSB in den SBC-Kommunikationskanälen mit diversen redaktionellen Beiträgen für ein effektvolles Umsetzen der Kampagne geworben. Anfang 2023 startete der VSB eine weitere Kommunikationsoffensive für die Marke Schweizer Brot.

**schweizerbrot.ch**

## Dreikönigs-Kampagne

2022 wurde die neue Dreikönigskampagne des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes SBC lanciert. Ziel war und ist es, die junge Zielgruppe verstärkt anzusprechen und sich mit einer dekorativen Krone von Grossverteilern + Co. abzuheben. Zudem bietet die Kampagne die Möglichkeit, diese optimale Werbeplattform zu nutzen und bereits im Vorfeld für den artisanalen Dreikönigskuchen zu werben.

Bei den Konsument/innen fand der neue, frische Auftritt grossen Anklang. Noch nie trafen so viele Wettbewerbstalons auf der SBC-Geschäftsstelle ein. Die SBC-Mitglieder beteiligten sich allerdings enttäuschend wenig an der neuen Kampagne.

Für den Dreikönigstag 2023 wurde diese exklusive Kampagne fortgeführt, auf vielseitigen Wunsch der SBC-Mitglieder in etwas abgespeckter Form. Der Erfolg war allerdings mässig.

Der Zentralvorstand entschied im Frühling 2023, die Dreikönigskampagne kommunikativ neu aufzugleisen. Eine ZV-Arbeitsgruppe setzte sich mit Vertreter/innen von Pistor und Pawi AG zusammen, lancierte die Kampagne neu, und gemeinsam wurden die Kommunikationsmassnahmen koordiniert eingesetzt. Mit Erfolg: Die Kampagnenpartner äusserten sich sehr erfreut über die 2024 erreichte Teilnehmendenzahl von 424 Betrieben, d.h. 424 Mitglieder haben bei Pistor mindestens einen Kampagnen-Artikel bestellt. 373 Mitglieder haben am Wettbewerb teilgenommen und rund 29'000 Wettbewerbskarten wurden eingeschickt. Pawi AG und Pistor sicherten zu, die Dreikönigskampagne 2025 und 2026 weiter mitzutragen.

**Dreikönigskampagne**

# Kommunikation

## Concours du Praliné à l'eau-de-vie, Williams

Im November 2021 wurde der erste Concours du Praliné à l'eau-de-vie, damals noch unter dem Namen Competition «Wildfruchtdestillat-Praliné», gemeinsam vom SBC und der Organisation DistiSuisse lanciert. Anfang 2022 fand die erste Jurierung statt. Initiant und Jurypräsident ist der renommierte Food-sensoriker und Ambassadeur du pain et du chocolat Patrick Zbinden. Der Wettbewerb soll eine Chance bieten, sich mit einem einzigartigen, charaktervollen Praliné gegenüber der Konkurrenz abzuheben. Dieser Wettbewerb steht exklusiv den SBC-Mitgliedern offen. 2023 wurde der Startschuss zur zweiten Austragung für den 2. Februar 2024 gegeben, unter neuem Namen: Concours du Praliné à l'eau-de-vie (PEV). Dieses Mal stand der Williamsschnaps im Zentrum. Erstmals waren auch Partner dabei: Als Hauptsponsor Carma und als Dienstleistungssponsor Pawi AG.

[Artikel «Panissimo»](#)

## Bäckerkrone 2023

Die nationale Branchenauszeichnung «Bäckerkrone» 2023 ging an «MastroPiff», Giuseppe Piffaretti, von La Bottega del Fornaio in Mendrisio (TI). Der Gründer des internationalen Panettone World Cup (PWC) und Träger der renommierten Auszeichnung «Kulinarische Meriten Schweiz» ist mit seinen preisgekrönten Panettone-Kreationen über die Schweizer Grenze hinaus ein Begriff. Die Ehrenplätze belegten der Beck Maier in Laufenburg (AG) und Bread à porter AG in Bern.

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

## Ambassadeur du pain et du chocolat

Die Schweizer Bäcker-Confiseure haben im Rahmen ihres jährlichen Kongresses in Bern das in der Westschweiz und Frankreich bekannte Komikerduo «Cuche et Barbezat» zu den «Ambassadeurs du pain et du chocolat 2023» ernannt. Damit ging der Titel zum ersten Mal in die Romandie. Die Branchenbotschafter aus dem Welschland teilen seit über 35 Jahren Bühnenerfolge und ihre Passion für die Köstlichkeiten der artisanalen Bäckereien-Confiserien.

[Artikel «Panissimo»](#)

Club des Ambassadeurs: 2018 André Lüthi, CEO der Globetrotter Group AG und gelernter Bäcker-Confiseur. 2019 Linda Fäh, Moderatorin und Schlagersängerin. 2021/2022, Patrick Zbinden, Food-Journalist und -Sensoriker

[Portraits der bisherigen Ambassadeure](#)







Die drei Schweizer Meisterinnen 2023: v. l. n. r.: Alice Wüthrich, Bäckerei-Konditorei, Ausbildung bei der Stiftung Lebensart in Bärau/BE  
 Jasmin Ruoss, Detailhandel, Ausbildung bei der Bäckerei-Konditorei Huber in Gommiswald/SG  
 Judith Knellwolf, Konditorei-Confiserie, Bäckerei-Konditorei Leutwyler GmbH in Zofingen/AG

# SwissSkills Championships 2023



Alice Wüthrich (BE), Schweizer Meisterin 2023,  
 Fachrichtung Bäckerei-Konditorei



Judith Knellwolf (AG), Schweizer Meisterin 2023,  
 Fachrichtung Konditorei-Confiserie



Jasmin Ruoss (SG), Schweizer Meisterin 2023,  
 Detailhandelsfachfrauen



Sébastien Knecht, Leiter Richemont Romandie, und  
 Daniel Nyfeler, Präsident SBC-Wettbewerbskommission,  
 moderierten die Schlussfeier gemeinsam.



Ein grosses Dankeschön gilt den Helfer/innen im Hintergrund, dem «SBC-Sponsorenclub for future» sowie den Ausbildungs- und Arbeitgeberbetrieben für die wertvolle Unterstützung.

SBC-Präsident Silvan Hotz appellierte: «Liebe Kandidatinnen und Kandidaten, nehmt die gezeigte Motivation und Leidenschaft mit auf euren Lebensweg.»



# Erfolgsrechnung

	Rechnung 2023	Rechnung 2022
<b>Ertrag</b>		
Mitgliederbeiträge	753'104	781'487
Ertrag Aus- und Weiterbildung	165'000	196'000
Ertrag Werbung/Marketing/Promotion	1'049'182	1'245'325
Ertrag Messen/Veranstaltungen	50'310	65'265
Ertrag Beratung/Dienstleistung	491'404	358'203
Übriger Ertrag aus Lieferungen/Leistungen	543'651	546'780
Erlösminderung	-16'729	-7'119
<b>Total Ertrag</b>	<b>3'035'922</b>	<b>3'185'941</b>
<b>Aufwand</b>		
Aufwand Material/Waren/Dienstleistung	-912'722	-1'070'492
Personalaufwand	-1'841'357	-1'600'743
Raumaufwand	-90'175	-87'659
Versicherungen/Abgaben/Gebühren	-4'363	-3'701
Verwaltungsaufwand	-311'431	-508'946
Werbeaufwand	-100	-722
Sonstiger betrieblicher Aufwand	-56'302	-47'007
Abschreibungen/Wertberichtigung Mobilien	-9'569	-11'500
<b>Total Aufwand</b>	<b>-3'226'019</b>	<b>-3'330'769</b>
<b>Nebenbetriebe/a.o. Erfolg</b>		
Finanzerfolg	-73'562	-191'256
Erfolg aus Liegenschaften	211'197	228'482
Betriebsfremder Erfolg	149'961	152'274
Ausserordentlicher Erfolg	1'876	-20'756
Veränderung Fonds (inkl. Wertschwankungsres.)	-70'000	0
Direkte Steuern	-2'117	-2'504
<b>Total Nebenbetriebe/a.o. Erfolg</b>	<b>217'354</b>	<b>166'240</b>
<b>Jahresgewinn</b>	<b>27'258</b>	<b>21'413</b>

# Bilanz

	Rechnung 2023	Rechnung 2022
<b>Aktiven</b>		
Flüssige Mittel	1'104'318	889'586
Kurzfristig gehaltene Aktiven mit Börsenkurs	1'162'240	1'181'417
Schwankungsreserven	-168'000	-158'000
Forderungen aus Lieferungen/Leistungen	262'955	237'653
Forderungen an panvica	206'626	169'817
Forderungen an SBC Treuhand	56'717	57'405
Delkredere	-27'000	-15'000
Übrige kurzfristige Forderungen	18'972	11'677
Vorräte	1	3
Aktive Rechnungsabgrenzungen	269'218	351'628
<b>Umlaufvermögen</b>	<b>2'886'047</b>	<b>2'726'186</b>
Finanzanlagen	10'501	10'501
Beteiligungen	528'400	599'500
Mobile Sachanlagen	34'100	17'501
Immobilie Sachanlagen	5'677'000	5'738'000
<b>Anlagevermögen</b>	<b>6'250'001</b>	<b>6'365'502</b>
<b>Total Aktiven</b>	<b>9'136'048</b>	<b>9'091'688</b>
<b>Passiven</b>		
Verbindlichkeiten aus Lieferungen/Leistungen	395'131	188'591
Verbindlichkeiten gegenüber Stiftung Richemont	209'026	186'482
Einkaufsgutscheine	663'830	801'500
Kurzfristige verzinsliche Finanzverbindlichkeiten	1'800'000	1'920'000
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	12'114	31'692
Passive Rechnungsabgrenzungen	937'918	952'653
<b>Kurzfristiges Fremdkapital</b>	<b>4'018'020</b>	<b>4'080'918</b>
Rückstellungen	230'000	150'000
<b>Langfristiges Fremdkapital</b>	<b>230'000</b>	<b>150'000</b>
Verbandsvermögen	4'860'771	4'839'358
Jahresgewinn	27'258	21'413
<b>Eigenkapital</b>	<b>4'888'028</b>	<b>4'860'771</b>
<b>Total Passiven</b>	<b>9'136'048</b>	<b>9'091'688</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 2023 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  
Leitender Revisor  
Zugelassener Revisionsexperte

Saskia Meyer  
Handlungsbevollmächtigte



**Markus Koster**  
**Geschäftsführer und**  
**VR-Delegierter**  
**SBC Treuhand AG**

### **SBC Treuhand AG im Zeichen des Wandels**

Anlässlich der ausserordentlichen Generalversammlung wurde ich am 11. September 2023 als Nachfolger von Markus Künzli zum neuen Geschäftsführer und Delegierten des Verwaltungsrates der SBC Treuhand AG gewählt. Nebst dem Tagesgeschäft, bei welchem ich weiterhin Kundenmandate am Sitz St. Gallen betreuen werde, stehen vielseitige Aufgaben und Herausforderungen an.

Der Umbruch, welcher seit längerer Zeit in der Bäckerei-Confiserie-Branche am Laufen ist, macht auch vor der SBC Treuhand AG nicht Halt. Die Tatsache, dass nicht jede Geschäftsaufgabe eine Nachfolge erfährt, führt bei uns vermehrt zu Kundenabgängen. Oberstes Ziel ist daher, unsere Rolle als Branchentreuhänder weiter zu festigen und uns als Unternehmen klar zu positionieren. Gerade in Zeiten einschneidender Veränderungen erhalten wir immer wieder die Bestätigung, dass wir dank unserer Branchenkenntnisse einen Vorsprung gegenüber herkömmlichen Treuhändern vorweisen können. Damit sind wir für unsere Kunden ein wichtiger Sparring-Partner.

Dank der grossen Menge an Branchendaten wurde in der Vergangenheit regelmässig ein repräsentativer Branchenspiegel erstellt. Diese Auswertungen ermöglichen spezifische Branchenvergleiche und sind somit wertvolle Hilfsmittel, um Rückschlüsse für das jeweilige Unternehmen ziehen zu können. Aktuell wird der Branchenspiegel überarbeitet, um unseren Kunden auch künftig einen entsprechenden Mehrwert bieten zu können.

Überarbeitet wird aktuell auch der Auftritt der SBC Treuhand AG. Dem aufmerksamen Leser ist es bestimmt nicht entgangen: Neu zeigen wir passend zur Branche einen Schneebesen in unserem Logo. In den nächsten Wochen und Monaten warten wir auch mit zeitgemässen Inseraten und einer überarbeiteten Webseite auf. Panissimo-Beiträge zu aktuellen Fachthemen werden auch künftig nicht fehlen, um der Branche wichtige Impulse zu treuhänderischen Themen zu geben.

Dank der neu gegründeten Zweigniederlassungen in Sion, Freiburg und Saingelégier ist unser Filialnetz auf neun Standorte angewachsen. Somit sind wir noch näher bei unseren Kunden und können diesen mit unserem Fachwissen beiseite stehen. Obwohl der Fachkräftemangel auch vor der SBC Treuhand AG nicht Halt macht und wir gewisse Stellen über längere Zeit nicht besetzen konnten, haben wir uns zu diesem Schritt entschieden. In Kombination mit der aktuell laufenden Digitalisierungsinitiative sind wir überzeugt, die SBC Treuhand AG optimal für die Zukunft aufstellen zu können. Als attraktiver Arbeitgeber möchten wir zusammen mit unseren Kunden die Branchen-Herausforderungen in Angriff nehmen!

Die Geschäftsleitung dankt dem Verwaltungsrat und allen Mitarbeitenden für den tagtäglichen, wertvollen Einsatz. Ich schätze es sehr, in diesen teilweise turbulenten Phasen des Wandels auf ein schlagkräftiges Team zählen zu dürfen, welches uns in die Zukunft begleitet. ■

## **Wir blicken zufrieden auf ein intensives, aber gutes und solides Jahr zurück, in dem die Entwicklung von neuen Aus- und Weiterbildungskursen und Seminaren im Vordergrund stand.**

Im Detailhandel konnten wir beispielsweise mit gleich drei Branchenevents und der Entwicklungswerkstatt für Filialleiterinnen neue Akzente setzen.

Erfreulich war auch die Nachfrage nach den Tageskursen, die mit Abstand das grösste Buchungsvolumen der letzten Jahre verzeichneten.

Mit der Durchführung von Kursen für ausländische Berufskolleginnen und -kollegen aus Deutschland, Brasilien, Belgien, Spanien, Grossbritannien und Japan ist auch hier die Nachfrage wieder leicht steigend. Der starke Franken und die deutlich höhere Inflation im Ausland machen die Vermarktung der Schweizer Kurse im Ausland nicht einfacher.

Während des ganzen Jahres lief die 5-Jahres-Überprüfung der beruflichen Grundbildung in der Produktion. Nach zwei Table Ronde-Sitzungen mit Interessenvertretern aus der ganzen Schweiz und digitalen Umfragen bei Mitgliedern und Lernenden hat der ZV schliesslich grünes Licht für eine Totalrevision gegeben. Ein Prozess, der 2024 beginnen und bis 2028 dauern wird.

Zum zweiten Mal in Folge wurde in den Sommerferien ein Angebot für den Ferienpass des Kantons Luzern durchgeführt. Mit 60 Kindern in der Konditorei und 91 Kindern in der Bäckerei war die Beteiligung positiv und gehörte zu den beliebtesten Angeboten bei unserem potenziellen Nachwuchs.



**Reto Fries, Direktor  
Richemont Fachschule**

## **Bildung**

Das von der pkbc subventionierte Aus- und Weiterbildungsangebot an der Richemont Fachschule sowie die individuellen Schulungen vor Ort wurden rege genutzt. Im Jahr 2023 durften wir bei uns mehr Kurs teilnehmende als je zuvor begrüßen.

Im Bereich Detailhandel wurde die Umsetzung der überbetrieblichen Kurse (üK) erfolgreich weitergeführt. Auch die Arbeiten am neuen Qualifikationsverfahren (QV) «Verkauf 2022+» sind weit fortgeschritten. Wir sind überzeugt, dass wir die Herausforderungen der neuen Ausbildung gemeinsam meistern werden und unterstützen die Lehrbetriebe dabei weiterhin.

Wer sich fit für die Zukunft machen will, stellt sich der Herausforderung «Berufsprüfung mit eidg. Fachausweis». Erfreulich ist, dass die Unterstützungsmassnahmen für die BP-Teilnehmenden Wirkung zeigen: Die Erfolgsquote hat sich deutlich verbessert.

*Markus Zimmerli, Leiter Bildung & Stv. Direktor*

## **Bäckerei-Feinbäckerei**

Wir durften im vergangenen Jahr wieder verschiedene Gastreferenten aus Frankreich, Spanien und anderen Ländern bei uns begrüßen. Das Schöne am Bäckerhandwerk ist die Vielfalt der Möglichkeiten, qualitativ hochwertiges Brot zu backen.

Die Zahl der Beratungen und Inhouse-Schulungen blieb auf konstant hohem Niveau. Es ist immer wieder spannend, in die Betriebe zu gehen und mit den Mitarbeitern die spezifischen Prozesse zu analysieren und sie zu schulen.

Unser Auftritt an der IBA (Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks) war sehr erfolgreich. Wir konnten unsere Schule einem internationalen Publikum präsentieren.

Auch im vergangenen Jahr wurden wir von verschiedenen Zulieferfirmen und Start-ups beauftragt, Produkte für die Bäckerei-, Konditorei- und Confitseriebranche zu testen. Dabei konnten wir wertvolle und relevante Hinweise geben, um den Einsatz in den Betrieben sicherer oder praktikabler zu gestalten.

*Urs Röthlin, Leiter Bäckerei-Feinbäckerei*

## Konditorei-Confiserie

In den ersten sechs Monaten des Jahres wurde das zweite digitale Ausbildungsmodul (GSL) im Bereich Konditorei und Confiserie erfolgreich abgeschlossen. Durch ein abwechslungsreiches Kursprogramm konnte die Anzahl der Teilnehmenden gesteigert werden. Dies zeigt, dass sich Berufsleute engagieren und sich laufend weiterbilden.

Vom 21. bis 23. November konnten die SwissSkills an der Richemont Fachschule wiederum erfolgreich durchgeführt werden. Der Einsatz aller Mitarbeitenden war grossartig. Das Niveau war in allen Bereichen ausserordentlich hoch und ausgeglichen.

*Urs Meichtry, Leiter Konditorei-Confiserie*

## Gastronomie & Hotel

Das vergangene Jahr kann als ein sehr erfolgreiches, aber auch sehr anstrengendes Jahr bezeichnet werden. Einerseits konnten wir uns über eine hohe Gästefrequenz und viele Buchungen freuen, andererseits hatten wir leider im letzten Jahresdrittel mit personellen Engpässen zu kämpfen. Diese mussten mit Mehrarbeit und Aushilfen abgefedert werden.

Das «Bäckerzmore» ist sehr beliebt und gut gebucht, so dass wir vor allem an den Sonntagen bereits Wochen im Voraus ausgebucht sind. Die Aufteilung der Buchungszeiten in zwei Schichten ermöglicht uns eine optimale Gästekoordination und damit eine höhere Auslastung.

Auch die Hotelbuchungen internationaler Gäste haben wieder zugenommen. Im Dezember wurden in allen Hotelzimmern kleinere Renovierungsarbeiten durchgeführt. Alle Risse in den Wänden und Gängen wurden ausgebessert und frisch gestrichen.

Für das kommende Jahr mussten wir einige kleinere Preisanpassungen im gastronomischen Angebot vornehmen, da sich die laufenden Kosten und Abgaben stetig nach oben entwickeln. Bei unseren treuen und langjährigen Restaurantgästen stossen wir jedoch auf grosse Akzeptanz. Sie loben die hohe Qualität unserer Speisen und geniessen bei uns die Freundlichkeit und Herzlichkeit unseres Personals, die in vielen Gastronomiebetrieben leider nicht mehr selbstverständlich sind.

*Jonas Seifert, Leiter Gastronomie & Hotel*

## IT und Projekte

2023 konnten wir nachhaltig von den kontinuierlichen Optimierungen der vergangenen Jahre profitieren, was sich positiv in den Kosten unseres Jahresabschlusses widerspiegelt. Mit dem Ausbau und der Weiterentwicklung der Kollaborationstechnologien auf Microsoft 365 wurde der Grundstein für zukünftige Effizienz- und Flexibilitätssteigerungen durch den Einsatz von Cloud-Lösungen gelegt. Ein besonderer Fokus lag auf der Vorbereitung weiterer Kosteneinsparungen.

Die Informatik verzeichnet intern ein Wachstum. Es wurden zusätzliche Mitarbeiter mit Endgeräten versorgt, wodurch unsere technologische Ausstattung mit modernen Arbeitsplätzen aufgerüstet wurde.

*Michel Rodriguez, Leiter IT & Projekte*

## Richemont Romandie

Mit Leidenschaft begleiten wir die Westschweizer Bäckerei-Confiserie-Branche in Produktion und Verkauf. Mit den laufenden Reformen unserer Berufe, die den Generationenwechsel widerspiegeln und damit auch die Ausbildungen in Produktion und Verkauf beeinflussen, mangelt es nicht an Herausforderungen. Wir begleiten die Unternehmen und Verbände aktiv, praxisnah und mit der nötigen Weitsicht.

Richemont Romandie setzt sich weiterhin für einen starken Nachwuchs ein. Wir engagieren uns im Bereich der beruflichen Grundbildung mit den eidgenössischen Fachausweisen und den Prüfungsvorbereitungen und unterstützen Lernende, Betriebe und Experten bei ihren Aufgaben. Die höhere Berufsbildung als zentrales Element für den Kadernachwuchs und die Nachfolgelösungen erreicht 2024 die Phase der Abschlussprüfungen. Wir wünschen den Kandidatinnen und Kandidaten des Jahrgangs 2023-25 viel Erfolg.

Nach dem Projekt Verkauf 2022+ und den ersten anstehenden Prüfungen starten wir nun mit der Totalrevision der Bildungsverordnung in die Produktion.

Wir sind auf institutioneller Ebene und in den verschiedenen Kommissionen aktiv, stehen den Unternehmen aber auch mit technischer Beratung und Schulungen in den Regionen zur Seite. Richemont Romandie unterstützt die Unternehmen bei der korrekten Umsetzung der ASA/GVP-Richtlinie für Hygiene und Arbeitssicherheit.

*Sébastien Knecht,  
Verantwortlicher Richemont-Romandie*



# Angestellte Verband/Entwicklung Mitglieder

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

	2021	2022	2023
Direktion/Geschäftsstelle/panissimo/Promotion	10.2	11.0	11.1
SBC Treuhand AG (Bern)	6.7	4.0	4.3
Ausgleichskasse panvica	35.3	37.7	42.8
Stiftung Richemont Fachschule	54.2	55.3	56.3
<b>Total</b>	<b>106.4</b>	<b>108.0</b>	<b>114.5</b>

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

Jahr	Mitglieder total	mit Geschäft	ohne Geschäft	unverbindliche Angaben	
				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
2023	1847	1306	541	1208	2514
<b>2024</b>	<b>1768</b>	<b>1260</b>	<b>508</b>	<b>1242</b>	<b>2502</b>

# Mitgliederbestand in den Kantonen

## Mitgliederbestand und Delegiertenzahl der Kantonalverbände (Stand 1. Januar 2024)

Kantonalverbände	Mitglieder mit Geschäft	Mitglieder ohne Geschäft	Total	Kongress-delegierte
Aargau	81	37	118	5
Appenzell Ausserrhoden	18	1	19	2
Appenzell Innerrhoden	9	1	10	2
Basel-Stadt und Baselland	54	18	72	4
Bern-Solothurn	217	113	330	10
Freiburg	72	17	89	4
Genf	52	0	52	4
Glarus	10	7	17	2
Graubünden	58	18	76	4
Jura	35	3	38	3
Luzern	82	38	120	5
Neuenburg	26	12	38	3
Ob- und Nidwalden	14	8	22	2
Schaffhausen	10	6	16	2
Schwyz-Zug	39	11	50	3
St. Gallen	86	48	134	5
Tessin	56	22	78	4
Thurgau	34	17	51	3
Uri	5	1	6	2
Waadt	144	40	184	7
Wallis	51	6	57	4
Zürich	101	84	185	6
Liechtenstein (im OBC)	6	0	6	2
Romandie (ARABPC)				2
<b>Total</b>	<b>1260</b>	<b>508</b>	<b>1768</b>	<b>90</b>

# Branchenkennzahlen

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

<b>Ca. 2'500</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>2'100</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>1'769</b>	Mitglieder zählt der SBC (davon 1'260 mit eigenem Geschäft).
<b>115</b>	Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen im Dienst des SBC und seiner Mitglieder.
<b>23</b>	Kantonalverbände bilden die regionale 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>Über 3000</b>	Telefonate wurden im Rahmen der juristischen Beratung im Jahr 2023 getätigt.

# Zentralvorstand

Wahlbehörde: Kongress, Amtszeit: 12 Jahre, Amtsperiode: 2 Jahre, Wahljahr: 2025

## 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



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



**Gregor Menzi**  
Bäckerei Abderhalden  
Wattwil  
Vertreter Ostschweiz  
Mitglied seit 2023



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



**Konrad Pfister**  
Bäckerei-Konditorei Fleischli  
Niederglatt  
Vertreter Grossbetriebe  
Mitglied seit 2023



**Roland Räber**  
Bäckerei, Konditorei, Café/  
Restaurant Jonerhof, Jona  
Ressort Sozial- und  
Personenversicherungen  
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 14 | [panissimo@swissbaker.ch](mailto:panissimo@swissbaker.ch)

Rédacteur romand: Johann Ruppen

Redazione della sezione Ticino: Sandra Fogato  
Tel. 091 923 38 28 | [sandra.fogato@swissbaker.ch](mailto:sandra.fogato@swissbaker.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

Geschäftsführer: Markus Koster  
Standstrasse 8 | Postfach 705 | 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)

## Impressum:

Herausgeber: Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC  
Fotos: «Panissimo», Genusskalender, Richemont Fachschule  
April 2024



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)