

SCHWEIZER BÄCKER-CONFISEURMEISTER-VERBAND SBC – Trotz Strukturwandel und Herausforderungen zeigt die Branche Innovationskraft und setzt auf Qualität, Regionalität und klare Profile. Mit Ausbildungsreformen, Nachwuchskampagnen sowie nationalen und internationalen Berufswettbewerben stärkt der SBC gezielt die nächste Generation von Fachkräften.

Nachwuchs sichern, Handwerk stärken



Confiseurin bei der Herstellung von Patisserie – das Handwerk steht exemplarisch für die praxisnahe Berufsbildung in der Schweizer Bäckerei-Confiserie-Branche.

Bild: Sami Di Pasquale

Ein Zmorge ohne Gipfeli, Weggli & Co.? Kaum vorstellbar. Brot und Backwaren sind weit mehr als Grundnahrungsmittel: Sie prägen den Alltag, gehören zur Schweizer Esskultur und stehen für Genuss, handwerkliches Können und regionale Identität. Hinter diesen Produkten stehen Bäckerinnen und Bäcker, die ihr Handwerk täglich mit Leidenschaft, Präzision und grossem Einsatz pflegen. Die Schweizer Bäckerei-Confiserie-Branche ist stark regional verankert, befindet sich jedoch seit Jahren in einem tiefgreifenden Strukturwandel. «Die Zahl der Betriebe nimmt kontinuierlich ab, da Neugründungen die Geschäftsaufgaben nicht kompensieren können», sagt **Urs Wellauer-Boschung**, Direktor des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands SBC.

Gründe dafür sind unter anderem der steigende Kosten- und Investitionsdruck, zunehmende Importe, fehlende Nachfolgelösungen oder

ungeeignete Standorte. «Gleichzeitig wird eine klare Positionierung am Markt immer wichtiger.» Dennoch gibt es zahlreiche Betriebe – darunter auch viele Jungunternehmerinnen und Jungunternehmer –, die erfolgreich wirtschaften. «Besonders erfolgreich sind Bäckereien-Confisereien, die hohe Qualität, effiziente Prozesse und ein unverwechselbares Profil überzeugend miteinander verbinden», betont Wellauer-Boschung, der seit 2017 an der Spitze des nationalen Branchenverbands steht.

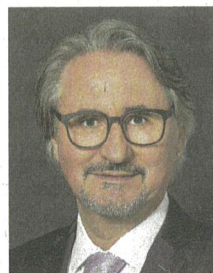
«EINE KLARE POSITIONIERUNG AM MARKT WIRD IMMER WICHTIGER.»

Längst beschränkt sich das Angebot vieler Bäckereien-Confisereien nicht mehr auf Brot, Backwaren und Confiserieprodukte. Es umfasst heute auch Snacks, kleine Menüs, Salate, belegte Brote sowie ein breites Take-away-Sortiment. Dazu sagt Wellauer-Boschung: «Dieser Trend entwickelt sich weiter – allerdings nicht beliebig, sondern gezielt. Der Ausserhaus-Konsum wächst seit Jahren, und die Kundinnen und Kunden erwarten heute frische, praktische Angebote für unterwegs.» Gleichzeitig steigen die Anforderungen: «Take-away muss nicht nur schnell, sondern auch hochwertig, saisonal, regional und zunehmend nachhaltig sein.» Erfolgreich sind deshalb vor allem jene Betriebe, die ihr Angebot konsequent auf ihr Profil und ihre Zielkundschaft ausrichten.

Food Waste und Digitalisierung

Ein zentrales Thema in der Branche ist Food Waste. Die Bäckerei-Confiserie-Betriebe begegnen der Herausforderung mit besserer Produktionsplanung – auch mithilfe von KI –, einem klar definierten Kernsortiment bis Ladenschluss, der Messung

von Verlusten sowie der Sensibilisierung von Mitarbeitenden und Kundschaft. Lebensmittel werden zudem wenn möglich weiterverwertet – etwa durch die Abgabe von Vortagsprodukten an Hilfsorganisationen oder die Nutzung von Altbrot in neuen Rezepturen, als Tierfutter oder für die Biogasproduktion. Rund ein Drittel der Betriebe beteiligt sich an «Too Good To Go», wo überschüssige, einwandfreie Produkte vergünstigt angeboten werden. Daneben bestehen weitere Lösungen wie die Initiative Äss-Bar und andere di-



«DIE BRANCHE VERFÜGT ÜBER EINE STARKE BASIS.»

Urs Wellauer, Direktor SBC

gitale Plattformen zur Lebensmittelrettung. Die Digitalisierung ist in der Branche deutlich breiter und konkreter geworden und umfasst heute neben Websites und Social Media auch Online-Bestellungen, Kassensysteme, Rechnungsprozesse, Produktionsplanung und die Automatisierung einzelner Abläufe. Entscheidend ist dabei, dass sie die Mitarbeitenden unterstützt und das Handwerk ergänzt, indem sie Routinearbeiten vereinfacht, Zeit spart und die Prozessqualität verbessert.

Totalrevision der Grundbildung Produktion

Die Bildung ist für den SBC ein zentrales strategisches Thema. Ge-

meinsam mit der Richemont Fachschule stellt der Verband eine praxisnahe und zukunftsorientierte Aus- und Weiterbildung sicher – von der Grundbildung (EFZ/EBA) über die Berufsfachschule und überbetriebliche Kurse bis hin zu Berufs- und höheren Fachprüfungen sowie modularen Weiterbildungen. Im Jahr 2025 haben 701 Jugendliche eine Ausbildung in der Branche begonnen (499 in der Produktion, 202 im Detailhandel). Während der Detailhandel deutlich zulegte, blieb die Produktion stabil. Gleichzeitig bleibt die Nachwuchsgewinnung eine Herausforderung. Ein wichtiger Schwerpunkt sind die SwissSkills und WorldSkills, die die Qualität der Berufsbildung sichtbar machen und als starke Plattform für Nachwuchswerbung dienen. Ergänzt wird dies durch die nationale Kampagne «Forme deine Zukunft», die seit 2021 über Social Media und klassische Kanäle läuft. Hinzu kommen externe Tools wie SkillsCity sowie das Engagement der Betriebe vor Ort. Parallel dazu wird die Grundbildung Produktion total revidiert. Dazu Wellauer-Boschung: «Ziel ist eine praxisnähere, flexiblere und konsequent auf Handlungskompetenzen ausgerichtete Ausbildung.» Ein weiteres Zeichen der Weiterentwicklung der Branche ist, dass die Weiterbildung zum Brot-Sommelier neu auch in der Schweiz angeboten wird. Sie unterstreicht die wachsende Bedeutung von Sensorik, Fachwissen und handwerklicher Kompetenz und stärkt das Berufsbild nachhaltig.

Bezahlbare Energiekosten und weniger Bürokratie

Der SBC betreibt auf nationaler Ebene Interessenpolitik für seine Mitglieder. «Dringend sind für uns bezahlbare Energie- und Netznutzungskosten, weniger Bürokratie, eine starke Berufsbildung und Lö-

DAS MACHT DER SBC

Starker Verband für Bäcker und Confiseure

Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC entstand 2013 aus der Fusion des Schweizerischen Bäcker-Konditorienmeister-Verbands (SBKV) und des Schweizerischen Konditor-Confiseurmeister-Verbands (SKCV). Die Wurzeln dieser beiden Berufsverbände reichen jedoch viel weiter zurück: Die Gründungsversammlungen fanden 1885 bei den Bäckern und 1889 bei den Confiseuren statt. Von Anfang an ging es darum, die Berufsinteressen zu wahren und zu fördern sowie den kollegialen Austausch zu pflegen. Zu den Hauptaufgaben zählen die Vertretung der Mitgliederinteressen sowie der Einsatz für gute politische, wirtschaftliche und rechtliche Rahmenbedingungen. Gleichzeitig erhalten die Mitglieder konkrete Unterstützung im Berufsalltag – mit Rechtsberatung, praxisnahen Instrumenten für Qualität, Hygiene und Arbeitssicherheit sowie Engagement in der Aus- und Weiterbildung und in der Nachwuchsförderung. Ebenso ist der Verband bestens vernetzt mit den Behörden, Organisationen, Verbänden und engagiert sich auch auf dem politischen Parkett.

Die Mitglieder sind Inhaberinnen und Inhaber von Bäckereien-Confisereien aus der ganzen Schweiz. Dazu zählen klassische Familienbetriebe. Insgesamt ist die Mitgliederbasis klar KMU-geprägt und zählt rund 1150 Aktivmitglieder mit ungefähr 2500 Verkaufsstellen. Die Branche beschäftigt rund 35 000 Mitarbeitende in der Schweiz.

CR

sungen gegen den Fachkräftemangel», fordert Wellauer-Boschung. Wichtig ist für den Verband auch der direkte Austausch mit der parlamentarischen Gruppe «Brot und Confiserie». «Dort können wir die Anliegen unserer Betriebe praxisnah und breit abgestützt einbringen.»

Die aktuellen Herausforderungen der Branche ergeben sich aus einem Mix von Kosten-, Personal- und Investitionsdruck. Rohstoffe und Energie belasten die Betriebe weiterhin, während sich Preiserhöhungen im Markt nur begrenzt durchsetzen lassen. Hinzu kommen der Fachkräftemangel, steigende Importzahlen, höhere Personalkosten, Investitionen in moderne und energieeffiziente Infrastruktur sowie der Druck, Prozesse sinnvoll zu digitalisieren. Zusätzlich stellt die hohe Regulierungsdichte viele KMU im Alltag vor weitere Herausforderungen. Urs Wellauer-Boschung schätzt das Zukunftspotenzial dennoch klar positiv ein: «Gerade weil sich die Betriebe über handwerkliche Qualität, Regionalität, Nachhaltigkeit und persönliche Kundennähe von rein preisgetriebenen Angeboten abheben können, verfügt die Branche über eine starke Basis.» Die Strategie 2030 setzt genau hier an: Sie zielt darauf ab, die Bäckerei-Confiserie-Branche als zukunftsweisenden, nachhaltigen und innovativen Wirtschaftszweig zu stärken und gleichzeitig den Nachwuchs für das Handwerk zu begeistern. Corinne Remund

ZUR PERSON

Urs Wellauer-Boschung ist Direktor des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands (SBC) und steht seit 2017 an der Spitze des nationalen Branchenverbands. Zuvor war er seit 2008 Leiter Politik und Kommunikation sowie ab 2012 Vizedirektor des SBC. Der gelernte Branchenkenner war früher Inhaber einer Konditorei-Confiserie mit Café in Amriswil und präsidierte den Schweizerischen Konditor-Confiseurmeister-Verband (SKCV). Dadurch bringt er sowohl unternehmerische Erfahrung aus dem Berufsalltag als auch langjährige Verbandserfahrung mit.

Neben seiner Tätigkeit beim SBC engagiert sich Urs Wellauer-Boschung in verschiedenen Gremien und Organisationen der Ernährungs- und Gewerbebranche, unter anderem bei swiss granum. CR