

# Inhalt

<b>Vorwort</b> .....	<b>4</b>
<b>Das Bäckerhandwerk 2010 in Baden-Württemberg</b> .....	<b>5</b>
Betriebsstatistik .....	5
Umsatz und Beschäftigung .....	6
Lehrlingsstatistik.....	7
<b>Verbandsnachrichten</b> .....	<b>9</b>
<b>Tarifpolitik im Bäckerhandwerk in Baden-Württemberg</b> .....	<b>12</b>
<b>Südback 2010</b> .....	<b>12</b>
<b>Marketing/Öffentlichkeitsarbeit</b> .....	<b>13</b>
Azubi-Tage am 07./08. Mai 2010 in Stuttgart .....	13
Brotprüfung .....	13
Praktischer Leistungswettbewerb der Bäckerjugend 2010 auf Landesebene .....	13
Weihnachtsmärkte in Russland .....	13
Landespresseball in Stuttgart.....	14
Ehrungen.....	14
<b>Juristische Beratung</b> .....	<b>15</b>
Prozessvertretung .....	15
Beratung.....	16
Bedeutende Gerichtsentscheidungen und neue Gesetze .....	16
Weitere rechtliche Entwicklungen im Jahr 2010.....	17
<b>Betriebswirtschaftliche Beratung – Teil I</b> .....	<b>19</b>
Die Lage auf dem Backwarenmarkt .....	19
Immer mehr Player auf dem Bäcker-Café-Markt.....	20
Der Aldi-Backwarenautomat kommt langsamer als geplant – aber Lidl.....	21
Schwerpunkte und Ergebnisse der Beratungsarbeit.....	22
Ausblick 2011 .....	23
<b>Betriebswirtschaftliche Beratung – Teil II</b> .....	<b>24</b>
Controlling.....	24
Arbeitskreise .....	24
Beratungen in Fragen der Betriebsführung.....	25
Mitgliederinformationen .....	25
Rundschreiben .....	25
Tagungen, Seminare, Versammlungen, Messe .....	25
Standortbeurteilungen .....	25
Ermäßigungen und Erstattungen der Strom- und Energiesteuer .....	26

Betriebsübergaben, Pachtberechnungen .....	26
Ergebnisse der Beratungsarbeit .....	26
<b>Technische Beratung.....</b>	<b>27</b>
Lebensmittel- und Hygienerecht .....	27
Mitarbeiter-Kompaktschulungen, Vorträge, Seminare .....	27
Qualitätsmanagement.....	28
Ausblick 2011 .....	28
<b>Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Württembergische Bäckerfachschule .....</b>	<b>29</b>
Allgemeine Aufgaben der Bäckerfachschule .....	29
Meisterkurs .....	30
Überbetriebliche Ausbildung .....	31
Seminare in der Bäckerfachschule.....	33
Seminare extern .....	33
<b>Organe/Gremien des Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk und der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Württembergische Bäckerfachschule .....</b>	<b>34</b>
<b>Geschäftsstelle des Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk, der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Württembergische Bäckerfachschule, und der Bäckerinnungen Alb-Neckar-Fils, Böblingen, Ludwigsburg/Rems-Murr, Region Nordschwarzwald und Stuttgart.....</b>	<b>35</b>
<b>Zahl der Betriebe in den Mitgliedsinnungen 1995 – 2010 .....</b>	<b>36</b>
<b>Entwicklung des Bäckerhandwerks in Baden-Württemberg 1955 - 2010.....</b>	<b>37</b>

## Impressum

**Herausgeber:** **Landesinnungsverband  
für das Württembergische  
Bäckerhandwerk e. V.**  
Wilhelmstraße 7  
70182 Stuttgart  
Telefon (07 11) 164 11 – 0  
Telefax (07 11 ) 164 11 – 80  
Internet: [www.baecker-bw.de](http://www.baecker-bw.de)

**Redaktion:** Anna Lena Bauer  
Stefanie Dietze  
Brigitte Ewald  
Josef A. Hartmayer  
Andreas Kofler  
Franz E. Kunkel

## Vorwort

Die deutsche Wirtschaft ist im Jahr 2010 wieder kräftig gewachsen. Mit +3,6 % stieg das preisbereinigte Bruttoinlandsprodukt (BIP) so stark wie seit der Wiedervereinigung nicht mehr. Die wirtschaftliche Erholung fand hauptsächlich im Frühjahr und im Sommer 2010 statt. Im Vorjahr hatte Deutschland noch die stärkste Rezession der Nachkriegszeit erlebt. Das preisbereinigte BIP war 2009 um -4,7 % eingebrochen.

Das Bäckerhandwerk konnte im vergangenen Jahr bundesweit und auch in Baden-Württemberg nur ein moderates Wachstum verbuchen. Nach einem Umsatzrückgang in Baden-Württemberg um -0,8 % im Jahr 2009, erhöhte sich der Umsatz im vergangenen Jahr um +1,6 %. So erreichte das Bäckerhandwerk im vergangenen Jahr auf Bundes- und Landesebene ein durchaus zufriedenstellendes Ergebnis.

Allerdings kommen 2011 schon wieder Aufgaben auf das Bäckerhandwerk zu, die sich bereits im vergangenen Jahr bemerkbar machten. Das sind vor allen Dingen der Wettbewerb mit dem Lebensmitteleinzelhandel, speziell mit den Discountern, und der weitere Preisanstieg bei den Rohstoffen insgesamt. Dieser Preisanstieg treibt sicherlich auch den von staatlicher Seite aus subventionierten Anbau schnell

nachwachsender Energiepflanzen für Agrokraftstoffe mit an. Diese Entwicklung sorgt zunehmend für Konkurrenz auf den Feldern.

Immer wichtiger wird für das Bäckerhandwerk die Suche nach Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Produktion und im Verkauf und die Aus- und Weiterbildung. Diese Herausforderung unterstreicht auch eine Untersuchung, die Ende letzten Jahres bei den Marktführern im sogenannten Außer-Haus-Verzehr durchgeführt wurde. Als größte Herausforderung gaben die Unternehmen die Suche nach geeigneten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und die Qualifizierung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an.

Der Dialog des Bäckerhandwerks mit den Ministerien und Abgeordneten des Landtags Baden-Württemberg steht vor neuen Rahmenbedingungen. Nach der Landtagswahl 2011 werden die Führungspositionen in den Ministerien neu besetzt und die Zuständigkeiten teilweise neu verteilt. Der Gesamtvorstand und die Geschäftsführung des Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk werden auch gegenüber der neuen Landesregierung in gewohnter Weise die Wünsche, Kritik und Anregungen unserer Branche vortragen.

Stuttgart, im Juli 2011



Johannes Schultheiß  
Landesinnungsmeister



Andreas Kofler  
Geschäftsführer

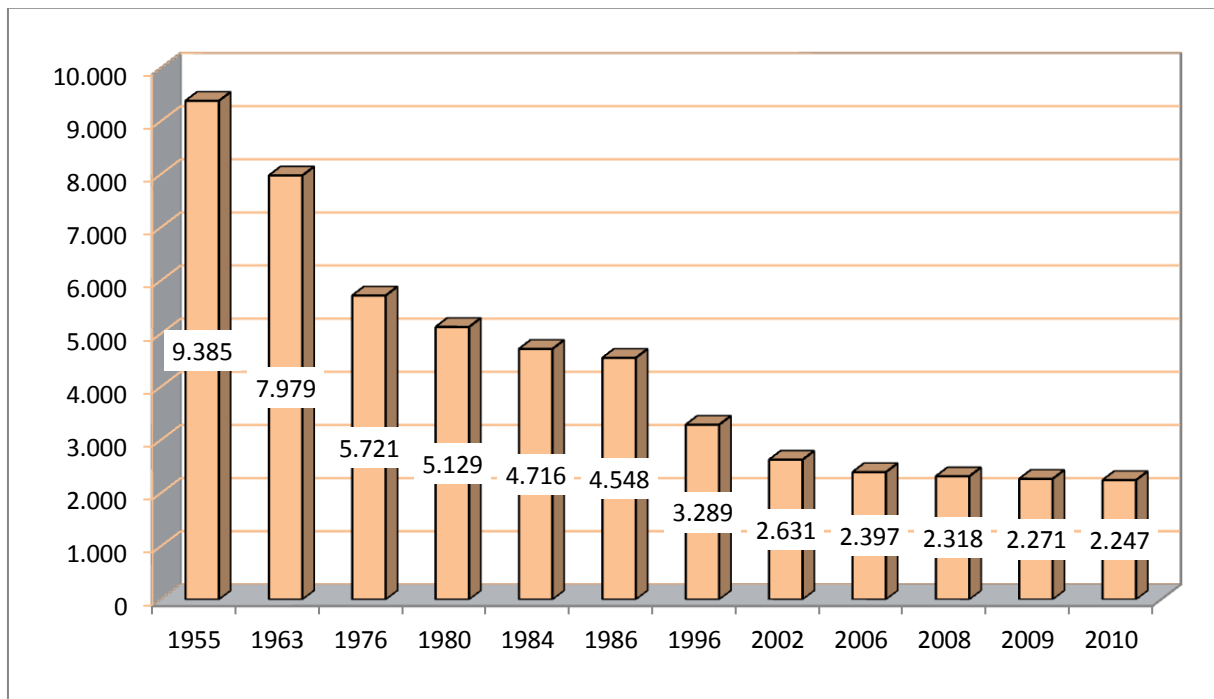
# Das Bäckerhandwerk 2010 in Baden-Württemberg

## Betriebsstatistik

Im Bäckerhandwerk in Deutschland wurden zum Stichtag 31.12.2010 insgesamt 14.594 Betriebe gezählt. Gegenüber dem Vorjahresbestand bedeutet dies einen Rückgang von

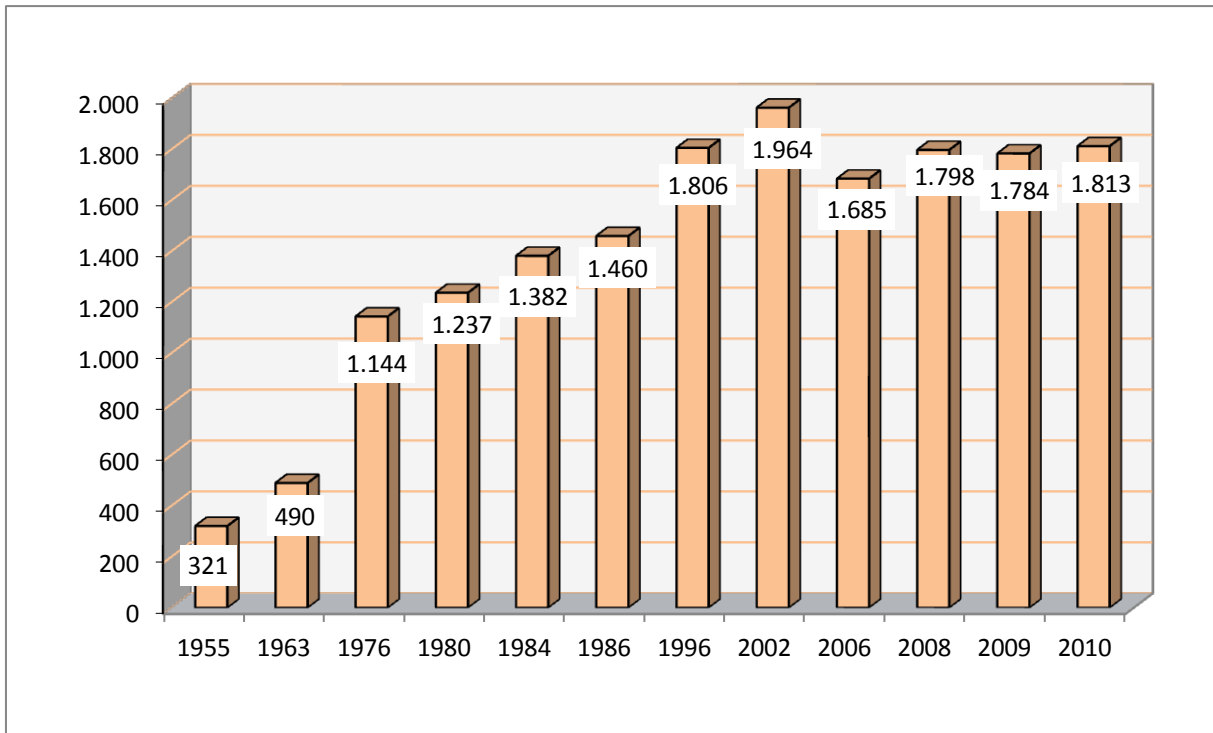
399 Betrieben bzw. 2,7 %. In Baden-Württemberg ist die Zahl der Handwerksbäckerien von 2.271 auf 2.247, um -24 bzw. 1,1 % zurückgegangen.

**Entwicklung des Bäckerhandwerks in Baden-Württemberg 1955-2010  
(produzierendes Gewerbe)**

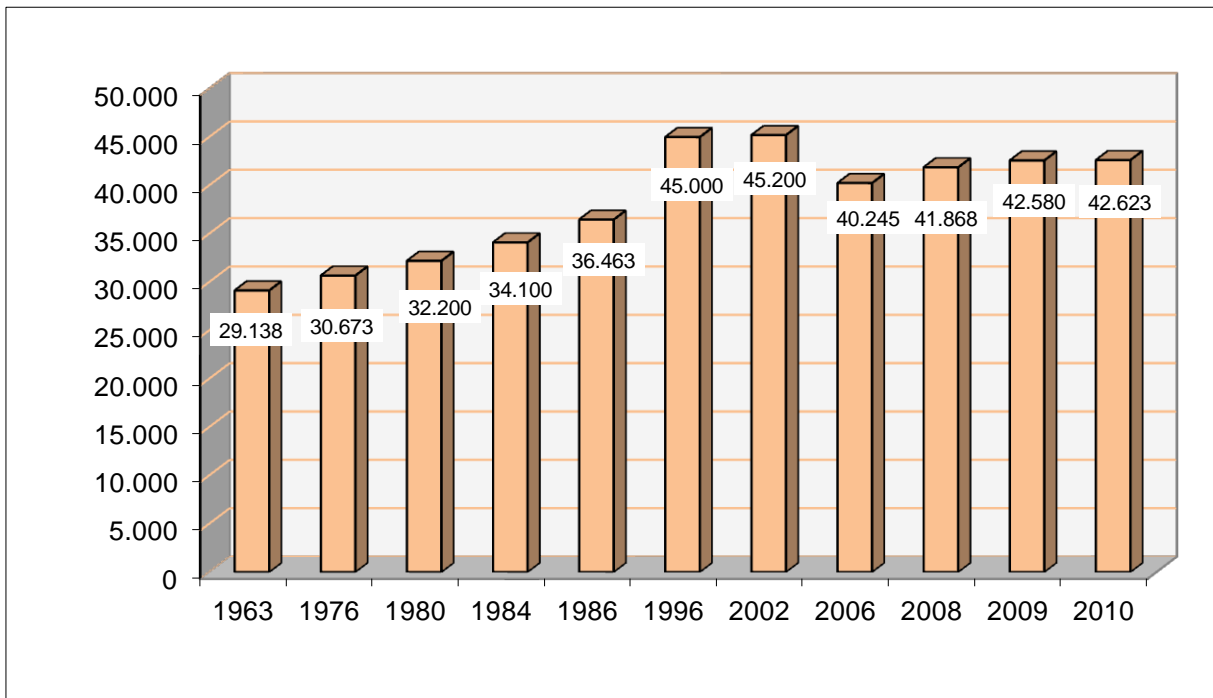


## Umsatz und Beschäftigung

Der **Umsatz im Bäckerhandwerk** in Baden-Württemberg hat 2010 von 1.784 auf 1.813 Millionen Euro zugenommen (+1,6 %).



Die **Zahl der Beschäftigten im Bäckerhandwerk** in Baden-Württemberg ist 2010 praktisch konstant geblieben. Sie erhöhte sich geringfügig um 0,1 % von 42.580 auf 42.623.

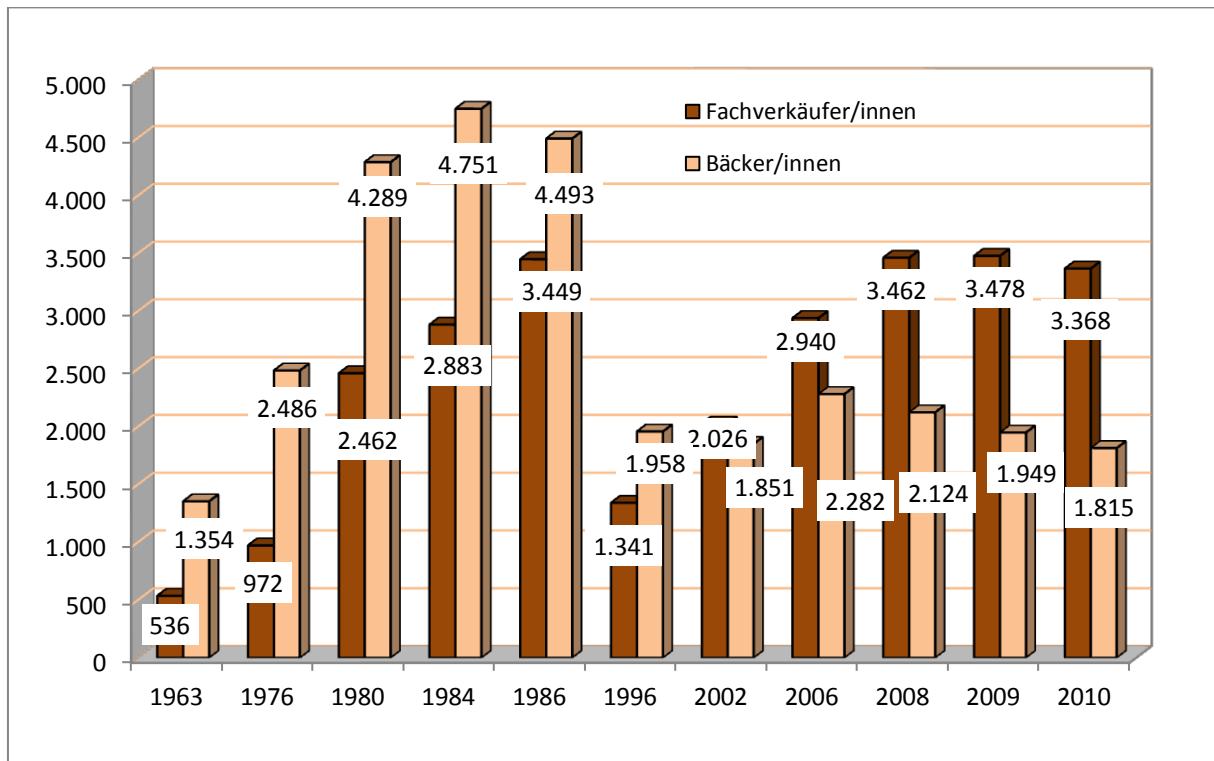


## Lehrlingsstatistik

### Entwicklung der Lehrlingszahlen

Die Zahl der Auszubildenden im Bäckerhandwerk in Baden-Württemberg hat sich im Jahr 2010 um 242 auf 5.183 reduziert. Die Auszubildenden der Bäckerlehrlinge sind um 134 auf 1.815 gesunken. Die Ausbil-

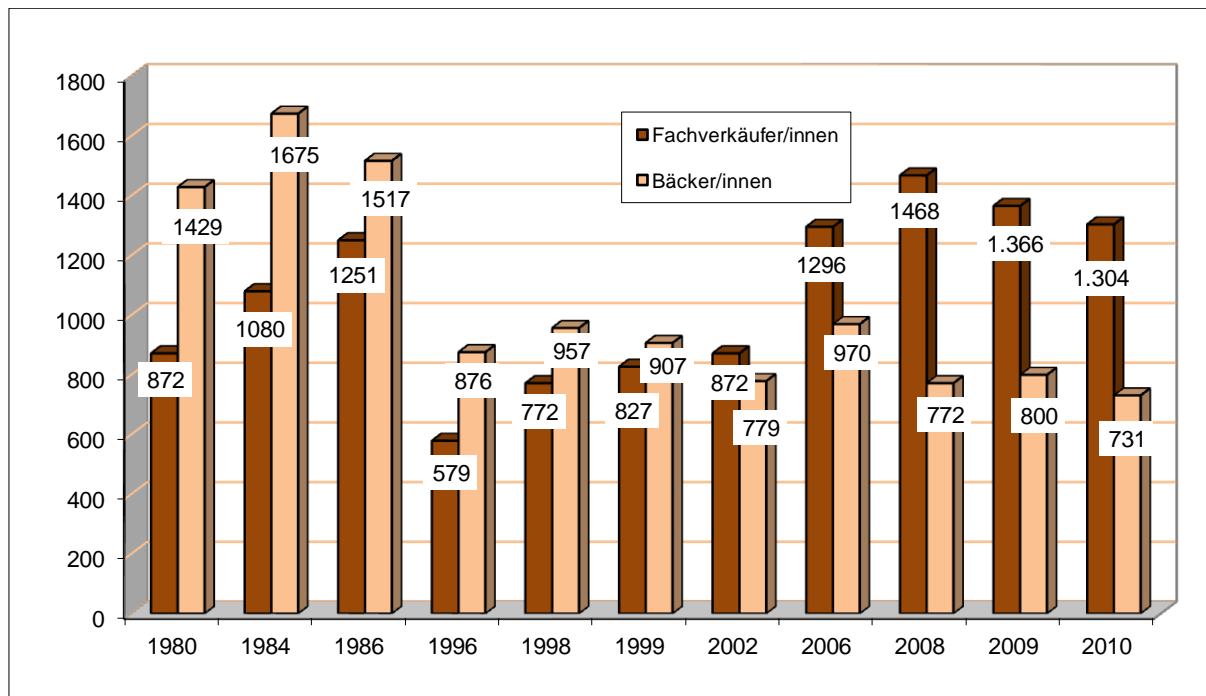
dungsverhältnisse der Bäckereifachverkäufer/innen haben sich um 108 Auszubildenden verringert. Sie sind von 3.478 im Jahr 2009 auf 3.368 im Jahr 2010 gesunken.



## Neu abgeschlossene Ausbildungsverträge und schulische Vorbildung

Bei den Bäckereifachverkäufer/innen wurden 62 Ausbildungsverhältnisse im Jahr 2010 weniger abgeschlossen. Sie gingen von 1.366 auf

1.304 zurück. Bei den Bäcker/innen reduzierte sich die Zahl der Ausbildungsverhältnisse in 2010 um 69.



2010	Ins-gesamt	Männlich	Weiblich	Ohne Hauptschul-abschluss	Mit Hauptschul-abschluss	Realschul-abschluss	Hoch-/Fach-hochschul-reife
Bäcker/in	731	589	142	38	564	112	14
Fachver-käufer/in	1.304	61	1.243	24	1.061	204	10
	<b>2.035</b>	<b>650</b>	<b>1.385</b>	<b>72</b>	<b>1.625</b>	<b>316</b>	<b>24</b>

## Verbandsnachrichten

Der Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk und die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Württembergische Bäckerfachschule, haben im Jahr 2010 die Innungen, Delegierten, Ehrenamtsträger und Mitglieder der Innungen zu vielen Veranstaltungen und Seminaren in Stuttgart und in mehreren Regionen des Verbandsgebietes eingeladen.

Die wichtigsten Veranstaltungen des Landesinnungsverbandes und der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Württembergische Bäckerfachschule, im Jahr 2010 waren:

### ➔ **Mitgliederversammlung des Landesinnungsverbandes am 13.07.2010 in Stuttgart**

Die Mitgliederversammlung des Landesinnungsverbandes wurde im letzten Jahr, in Verbindung mit der Marketing-Tagung, in der Architektenkammer in Stuttgart durchgeführt.

Die Delegierten hatten nach Abwicklung der Regularien somit die Möglichkeit, an der interessanten Marketing-Tagung mit vielen aktuellen Referaten teilzunehmen. (Wir verweisen hierzu auch auf die nachfolgend aufgeführten Kurzberichte über die Marketing-Tagung.)

Im Anschluss an den Bericht des Landesinnungsmeisters, dem Geschäftsbericht der Geschäftsführung, der Jahresrechnung 2009 und dem Haushaltsplan 2010 stellte sich der neue Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, Amin Werner, vor. Herr Werner informierte die Delegierten über aktuelle Themen aus der Politik in Berlin und Brüssel.

### ➔ **Obermeistertagung am 16.03.2010 in Biberach**

Die Firma Böhringer mit ihrem High-Tech-Standort für Forschung, Entwicklung, Medizin und Biotechnologie in Biberach war der Veranstaltungsort für die Obermeistertagung 2010.

Im Mittelpunkt der Tagung standen der Kurzbericht über die Konjunkturlage im Bäckerhandwerk von Landesinnungsmeister Johannes Schultheiß, die Kurzberichte der Ausschussvorsitzenden BM Gerold Heinzelmann und OM Georg Strohmaier über die Themen „Berufsbildung“

und „Öffentlichkeitsarbeit“, die Aussprache über die Tarifpolitik im Bäckerhandwerk in Baden-Württemberg sowie die Diskussion der Teilnehmerinnen und Teilnehmer über aktuelle Themen im Bäckerhandwerk.

Anschließend besichtigten die Teilnehmer/innen der Obermeistertagung die sehr interessante Betriebskantine sowie weitere Geschäftsbereiche der Firma Böhringer in Biberach.

➔ Im Jahr 2010 tagte der **Geschäftsführende Vorstand** am 09.02. und am 15.11. im Verbandsgebäude in Stuttgart. Der **Gesamtvorstand** tagte am 09.02. im Verbandsgebäude in Stuttgart, am 24.06. in der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Weinheim, und am 15.11. im Verbandsgebäude in Stuttgart. Der **Schulverein** tagte im Verbandsgebäude in Stuttgart am 09.02. und 15.11.

➔ Die zwei **Regionalversammlungen** des Landesinnungsverbandes wurden im letzten Jahr am 28.09. in der BÄKO Südwürttemberg, Niederlassung Ravensburg, und am 29.09. in der BÄKO Region Stuttgart, Niederlassung Öhringen, durchgeführt.

Nach dem Bericht des Landesinnungsmeisters Johannes Schultheiß über aktuelle Themen des Bäckerhandwerks, informierten jeweils Vertreter der regionalen BÄKO über die aktuellen Entwicklungen auf den Rohstoffmärkten. Anschließend informierte Frau Maus von der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks über die umfangreiche Öffentlichkeitsarbeit der Werbegemeinschaft. In Ravensburg wurden die Aktivitäten der Werbegemeinschaft von der Geschäftsführung des Landesinnungsverbandes vorgestellt.

Anschließend stellte der Vorsitzende des Berufsbildungsausschusses des Landesinnungsverbandes, BM Gerold Heinzelmann, ein Konzept für eine zukunftsorientierte Ausbildung im Bäckerhandwerk vor.

➔ Die **Betriebswirtschaftliche Tagung** des Landesinnungsverbandes fand am 28. Februar und 1. März 2010 in Bad Nauheim, Hessen, statt. Diese Tagung wird schon seit vielen Jahren gemeinsamen mit den Verbänden aus Baden, Hessen, Saarland und Südwest durchgeführt.

Nach dem Informations- und Erfahrungsaustausch am Sonntagabend, besichtigten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer am Montagvormittag die Bäckerei Mack in Butzbach. Welche Potenziale sich Handwerksbäcker mit unternehmerischem Mut und zukunftsweisenden Investitionen im Außer-Haus-Verzehr erschließen können, zeigt dieser Betrieb mit seinem, im Jahr 2009, eröffneten Genusstempel am Rande eines Industriegebietes sehr eindrucksvoll.

Die Tagesordnungspunkte der anschließend Betriebswirtschaftlichen Tagung waren:

- **Bäckerei Mack – Vorstellung**  
G. Mack, Bäckerei Mack, Butzbach
- **Branchenkennzahlen und Trends**  
R. J. Keller, Bäckerinnungsverband Hessen
- **Bäcker kontra McDonald's – wie rentabel sind Frühstück und Snack?**  
J. A. Hartmayer, LIV f. d. Württ. Bäckerhandwerk
- **Geld vom Staat – Fördermittel in der Praxis**  
S. Nickum, Bäckerinnungsverband Baden
- **Impulse für die Tageszeitbäckerei**  
B. Kütscher, Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Weinheim
- **Kennzahlenorientierte Filialsteuerung in Zeiten eines schwierigen Wettbewerbsumfeldes**  
Dr. G. Bosselmann, Die Landbäckerei, Langenhagen
- **Erfolgreich werden auf bestehender Fläche**  
J. Hinkel, Bäckerei Hinkel, Düsseldorf

→ Die **Marketing-Tagung** des Landesinnungsverbandes wurde am 13. Juli 2010 im Anschluss an die Mitgliederversammlung des Landesinnungsverbandes in der Architektenkammer in Stuttgart durchgeführt. Die Themen der wieder sehr gut besuchten Veranstaltung waren:

- **Der LEH und die Discounter – die aktuellen Mitbewerber des Bäckerhandwerks**  
Prof. Dr. T. Roeb, Hochschule Bonn-Rhein-Sieg

- **Coole Kids & Rosinenschnecke**  
A. Mützel, Foodservice Solutions, Wiesbaden
- **Interview**  
B. Profanter, Bäckerei Profanter GmbH, Brixen
- **Der perfekte Tag**  
S. Sterzenbach, Sterzenbach Lebenskraft Consulting GmbH, Weßling

→ Konstanz und Zürich waren vom 06. bis 08. Juli 2010 die Ziele der Teilnehmerinnen des **Unternehmerinnen-Seminars**.

Im Mittelpunkt des Seminars standen die ausführlichen Informationen über aktuelle Themen des Arbeitsrechts, vorgetragen von den Juristinnen des Verbandes, Frau A. L. Bauer und Frau Rechtsanwältin D. Eder-Hoffmann. Außerdem referierte Frau U. Ahland über die Chancen und Möglichkeiten von Kaffee-Spezialitäten in der Bäckerei.

Abgerundet wurde das Programm durch interessante Fachbesichtigungen in Zürich und Umgebung.

→ Die **Fachstudienreise** des Landesinnungsverbandes führte im letzten Jahr 26 Teilnehmer/innen in die Weltstadt London. Diese Stadt wurde vom Landesinnungsverband ausgewählt, weil dort, wie kaum in einer anderen Stadt, viele aktuelle Trends und Informationen von gastronomischen Konzepten, die sehr eng mit dem Bäckerhandwerk verbunden sind, besichtigt werden können.

→ Die Zahl der **Arbeitskreise** des Landesinnungsverbandes wurde im letzten Jahr um zwei weitere Arbeitskreise ergänzt.

Im Arbeitskreis „Junior“ treffen sich Jungunternehmer/innen, die noch nicht die gesamte Verantwortung eines Betriebes übernommen haben und/oder bei denen die Betriebsübergabe erst vor kurzem erfolgt ist.

Im Arbeitskreis „Produktion“ werden ausschließlich Themen wie Optimierung der Betriebsabläufe in der Produktion und Optimierung bzw. Veränderungsmöglichkeiten der Rezepturen besprochen.

- ➔ Auch im letzten Jahr wurden viele **Innungsversammlungen** der 17 Mitgliedsinnungen, Brotprüfungen und weitere Veranstaltungen der Innungen vom Landesinnungsmeister, der Geschäftsführung, der Schulleitung, den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Verbandes oder der Bäckerfachschule besucht.
- ➔ Der Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk und die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Württembergische Bäckerfachschule, nahmen auch im letzten Jahr an vielen Gremiensitzungen und Veranstaltungen beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks, der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim, dem Baden-Württemberg-

ischen Handwerkstag sowie bei weiteren Fachorganisationen des Handwerks und außerhalb des Handwerks teil. Regelmäßig besucht der Landesinnungsverband Sitzungen der BÄKO-Landeszentrale Süddeutschland und die Generalversammlungen der beiden regionalen BÄKO-Genossenschaften in Württemberg. Bei den Letztgenannten führte die Bäckerfachschule regelmäßig Seminare für die Bereiche Produktion und Verkauf durch.

Bei den Gesprächen des Landesinnungsverbandes mit den Ministerien, Abgeordneten und Behörden standen im vergangenen Jahr im Mittelpunkt der Gespräche die Themen neue Werkrealschule sowie aktuelle Fragen im Bereich der Lebensmittelüberwachung.

## Tarifpolitik im Bäckerhandwerk in Baden-Württemberg

Nach langen Verhandlungen haben sich die gemeinsamen Tarifkommissionen des Bäckerinnungsverbandes Baden und des Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk mit der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten wieder auf einen Lohn- und Gehaltstarifvertrag für das Bäckerhandwerk in Baden-Württemberg verständigt.

Der letzte Lohn- und Gehaltstarifvertrag im Bäckerhandwerk in Baden-Württemberg war aus dem Jahr 1994.

In dem neuen Tarifvertrag wurden die Tarifstrukturen völlig überarbeitet und den aktuellen Entwicklungen der Branche angepasst. Der neue Tarifvertrag läuft vom 01.03.2011 bis 29.02.2012. Die Tarifvertragsparteien möchten mit diesem Tarifvertrag ein klares Zeichen gegen Dumpinglöhne und Billiganbieter setzen. Denn gute Fachkräfte sind für eine hochwertige handwerkliche Produktion unabdingbar notwendig und so soll der Tarifabschluss insbesondere dem qualifizierten Nachwuchs eine gute und zuverlässige Perspektive bieten.

## Südback 2010

Die Stuttgarter Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk, Südback 2010, vom 16. bis 19. Oktober, hat ihre Rolle als führende Fachmesse für das Bäcker- und



Konditorenhandwerk im deutschsprachigen Raum eindrucksvoll bestätigt.

Mehr Besucher und eine hohe Investitionsbereitschaft in der backenden Branche: Die Stuttgarter Südback ist 2010 mit einem ausgezeichneten Ergebnis

zu Ende gegangen. Die Stimmung unter den Ausstellern und Besuchern ist einzigartig gewesen. Damit hat die Fachmesse erneut ein positives Zeichen für die Bäckerbranche gesetzt. Insgesamt ließen sich 30.332 Fachbesucher von den Angeboten der 495 ausstellenden Firmen aus 16 Nationen begeistern.

Dieter Siegel, Obermeister der Bäckerinnung Stuttgart, und somit neben der BÄKO-Zentrale Süddeutschland sowie dem Landesinnungsverband der Konditoren Baden-Württemberg, fachlicher und ideeller Träger der Südback, schloss sich den positiven Aussagen der Messegesellschaft an. Das Konzept, die Südback konzentriert auf das Bäcker- und Konditorenhandwerk, auszurichten, sei somit aufgegangen.

Der Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk und die Bäckerinnung Stuttgart boten wieder ein vielseitiges und sehr interessantes Rahmenprogramm auf dem Bäckertrendforum angeboten. Das Trendforum umfasste zwei Backstuben mit Live-Vorführungen, einem Marktplatz des Handwerks mit einem Sitzcafé und einer Bar sowie vielfältigen Beratungsangeboten des Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk, der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Württembergische Bäckerfachschule, und weiteren Einrichtungen des Bäckerhandwerks.

An den ersten beiden Messetagen fanden vor allem Backvorführungen von Seiten der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Weinheim, der Meisterschule für Müller, Bäcker und Konditoren aus Welz, Österreich, der Gewerbeschule des Bäckerhandwerks Haguenau, Elsass, sowie der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Württembergische Bäckerfachschule, Stuttgart, statt. Am 3. und 4. Messtag präsentierten 11 Gewerbeschulen aus Baden-Württemberg und dem Elsass ihr Können mit Spezialitäten aus der Backstube, die dann von den jeweiligen Verkaufsteams zur Verkostung auf dem Marktplatz des Handwerks angeboten worden sind.

# Marketing/Öffentlichkeitsarbeit

## Azubi-Tage am 07./08. Mai 2010 in Stuttgart

Der Landesinnungsverband und die Bäckerinnung Stuttgart konnten viele Schüler/innen,

Eltern und Besucher auf dem Stand des Bäckerhandwerks begrüßen.

## Brotprüfung

236 Betriebe haben sich 2010 an der Brotprüfung beteiligt. Insgesamt wurden 1.670 Brot- und 620 Brötchenproben zur Prüfung eingereicht. Davon sind 32,99 % der Brotproben mit

„Gold“ und 50,54 % mit „Silber“ ausgezeichnet worden. Bei den Brötchen haben 39,68 % „Gold“ und 54,84 % „Silber“ erhalten.

## Praktischer Leistungswettbewerb der Bäckerjugend 2010 auf Landesebene

Der Landeswettbewerb wurde am 07. Oktober in der Gewerbeschule in Karlsruhe durchgeführt. Folgende Sieger/innen wurden ermittelt:

### Landessieger/innen Bäcker/innen:

1. Felix Remmele  
Bäckerei Seidel, Filderstadt
2. Marcel Braun  
Bäckerei Markus Martin, Freiburg
3. Simon Moritz Weith  
Bäckerei Berroth, Schwäbisch Gmünd

### Landessieger/innen Fachverkäufer/innen:

1. Alissa Padeffke  
Bäckerei Padeffke GmbH, Mössingen
2. Julia Stahlberg  
Peter´s gute Backstube GmbH & Co. KG,  
Freiburg
3. Anna Schero  
Bäckerei Mühlhäuser, Heubach

Beim anschließenden Bundesentscheid wurden die jeweiligen Landessieger, Frau Padeffke und Herr Remmele, auch Sieger auf Bundesebene.

## Weihnachtsmärkte in Russland

Fachlehrer Joachim Burkart, der BA-Student des Landesinnungsverbandes, Florian Lutz, Bäckermeister Daniel Link aus Trossingen sowie die Brezelkönigin des Württembergischen Bäckerhandwerks, Mona Schmidt, haben zusammen mit Bäcker- und Konditormeister Eberhard Holz aus Baiersbronn, den Weihnachtsbasar in der russischen Botschaft sowie den ersten deutsch-russischen Weihnachtsmarkt in Wolgograd tatkräftig unterstützt und mit vielen Spezialitä-



ten aus der Backstube bereichert. Eine besondere Attraktion auf dem Weihnachtsmarkt in Wolgograd war ein 30 Meter langer Stollen.

Die landwirtschaftliche Universität in Wolgograd ist sehr an einer Partnerschaft mit entsprechenden Einrichtungen in Deutschland und vor allem in Stuttgart interessiert. So wurde in Wolgograd bereits eine Kooperationsvereinbarung unterzeichnet mit dem Ziel, einen Informations- und Erfahrungsaustausch, jeweils vor Ort, zwischen der landwirtschaftlichen Universität in Wolgograd und der Bäckerfachschule in Stuttgart aufzubauen.

## Landespresseball in Stuttgart

Am 12. November 2010 war das Bäckerhandwerk wieder mit einem Stand auf dem größten Ballereignis der Landeshauptstadt Stuttgart, dem Landespresseball, vertreten. Die Bäcker-

fachschule überreichte, zusammen mit der Württembergischen Brezelkönigin, Mona Schmidt, und der Brezelprinzessin, Aldina Plunac, allen Besucher/innen Backwaren.

## Ehrungen

Für besondere und herausragende Leistungen für das Bäckerhandwerk im Jahr 2010 erhielt der Geschäftsführer der Bäckerinnung Boden-

seekreis, **Hans Groß**, am 05.07., anlässlich seiner Verabschiedung, die **Goldene Ehrennadel des Landesinnungsverbandes**.

## Prozessvertretung

Wie in den Vorjahren blieb die Zahl der Prozessvertretungen vor den Arbeitsgerichten konstant hoch. So wurden 2010 70 Gerichtsverfahren betreut, wobei auch in diesem Jahr ca. ein Viertel der Verfahren bereits vor dem anberaumten Gütetermin durch schriftliche Vergleichsprotokollierung nach § 278 Abs. 6 ZPO erledigt werden konnten.

Die übrigen Gerichtsverfahren, die nicht durch das schriftliche Verfahren erledigt wurden, endeten überwiegend im ersten Gütetermin durch eine dortige vergleichsweise Einigung. Gering ist nach wie vor die Zahl der Gerichtsverfahren, die erst im Kammertermin abgewickelt wurden. Dies dürfte weiterhin vor allem auf dem Umstand beruhen, dass der Arbeitgeber bei Unterliegen in einem Kündigungsschutzprozess den seit Ausspruch der Kündigung rückständigen Lohn nachzuzahlen hat, so dass wegen der meist lang andauernden gerichtlichen Verfahrensdauer von einem Kammertermin abgesehen und stattdessen bereits eine Einigung im Gütetermin angestrebt wird. Dieses Vorgehen hat nicht unbedingt mit fehlendem Mut und Durchhaltevermögen auf Arbeitgeberseite zu tun, sondern trägt vielmehr dem Umstand Rechnung, dass die arbeitsgerichtliche Rechtsprechung, seit jüngster Zeit auch mehr und mehr beeinflusst durch den EuGH, mehr von Wandel als von Beständigkeit geprägt ist, so dass es sowohl für Arbeitgeber wie auch für deren rechtliche Berater mitunter heutzutage schwer ist, den Ausgang eines Kündigungsschutzprozesses zu prognostizieren. Beispielhaft soll hier der durch die Medien im Jahr 2010 zur Bekanntheit gebrachte Fall „Emmely“ Erwähnung finden. Die Mitarbeiterin „Emmely“ hat nachweislich Pfandbons im Wert von 1,30 Euro unterschlagen. Sie erhielt deswegen von ihrem Arbeitgeber die außerordentliche Kündigung. Während das erstin-

stanzliche Arbeitsgericht und das Landesarbeitsgericht die Kündigungsschutzklage von „Emmely“ abgewiesen haben, gab das Bundesarbeitsgericht nach einer Gesamtverfahrensdauer von knapp 2 Jahren der Klage letztlich statt. Der Arbeitgeber war somit zum einen gehalten, rückständigen Lohn in Höhe von knapp zwei Jahresgehältern nachzuzahlen, und zum anderen die Mitarbeiterin weiter zu beschäftigen. Bei solchen Verfahrensergebnissen ist es aus Arbeitgebersicht daher ratsam, jedwedes „Mit dem Kopf durch Wand“-Verhalten zu vermeiden und Vergleichsregelungen nicht nur als Notlösung, sondern mitunter auch unter ökonomischen Gesichtspunkten als effektives Beendigungsinstrument von Arbeitsverhältnissen zu verstehen und zu gebrauchen.

Der Schwerpunkt der genannten Gerichtsverfahren lag wie in den Vorjahren bei vom Arbeitgeber ausgesprochenen Kündigungen. In den restlichen Verfahren ging es hauptsächlich um Lohn- oder Sonderzahlungen, Abmahnungen, Versetzungen, Verteilung der Arbeitszeit oder Zeugnisberichtigungsansprüche. Im Hinblick auf Zahlungsklagen des Arbeitnehmers ist aus Arbeitgebersicht dringend zu empfehlen, soweit tarifliche Ausschlussfristen fehlen, solche Fristen vertraglich zu vereinbaren. Zulässig ist nach der aktuellen Rechtsprechung eine vertragliche Ausschlussfrist von drei Monaten, wobei es dem Arbeitgeber freisteht, ein- oder zweistufige Ausschlussfristen zu vereinbaren, soweit jede Stufe eine Ausschlussfrist von Minimum 3 Monaten vorsieht. Im Hinblick auf eine regelmäßige Verjährungsfrist von 3 Jahren minimiert eine solche Ausschlussfrist Zahlungsrisiken erheblich, weswegen eine solche Möglichkeit der vertraglichen Gestaltung unbedingt in Anspruch genommen werden sollte.

## Beratung

Auch im Jahr 2010 lag der Beratungsschwerpunkt im Arbeitsrecht. Da sich die Rechtsprechung im Arbeitsrecht stetig weiterentwickelt, wandelt oder auch neu erfindet, verlangt dies von Arbeitgebern ein hohes Maß an Flexibilität und Anpassungsfähigkeit. Gefragt waren daher in der juristischen Beratung vor allem der Abruf von aktuellen Vertragsmustern und die individuelle Beratung und Begleitung von Kündigungsverfahren. Aufgrund der hohen Anforderungen des Kündigungsschutzgesetzes rückte für die Betriebe in der täglichen Beratung aber auch immer mehr die Frage nach Alternativen zu Arbeitgeberkündigungen, wie Befristungen oder individuelle Aufhebungsvereinbarungen, in den Vordergrund.

Ein großes Beratungsinteresse herrschte auch nach wie vor bei der Berufsausbildung, die an zahlreichen Stellen vom allgemeinen Arbeitsrecht abweicht bzw. speziellere Regelungen vorsieht, so dass vertiefte Kenntnisse für die Betriebe unerlässlich sind.

Neben dem Arbeitsrecht stellte das Miet- und Pachtrecht einen zweiten Beratungsschwerpunkt dar. Aber auch Fragen zum Wettbewerbsrecht, Schuldrecht und zu öffentlich-rechtlichen Vorschriften wie Landesbauordnung und Ladenöffnungsgesetz machten einen nicht unerheblichen Anteil in der täglichen Beratung aus.

## Bedeutende Gerichtsentscheidungen und neue Gesetze

Im Jahr 2010 sind wieder zahlreiche neue Gesetze auf den Weg gebracht und richtungsgebende arbeitsgerichtliche Entscheidungen getroffen worden. So hat im zu Ende gehenden Jahr vor allem das vom Bundesarbeitsgericht (BAG) eingeläutete Ende der Tarifeinheit und der vom Bundeskabinett beschlossene Entwurf eines Gesetzes zur Regelung des Beschäftigtendatenschutzes für reichlich Diskussionsstoff im Arbeits- und Tarifrecht gesorgt.

Nach jahrzehntelanger Rechtsprechung hat das BAG seinen Grundsatz der Tarifeinheit („Ein Betrieb, ein Tarifvertrag“) Mitte des Jahres 2010, mangels gesetzlicher Legitimation, aufgegeben. In Betrieben können somit künftig mehrere Tarifverträge gleichzeitig zur Anwendung gelangen, was von Kritikern als Aufbruch in ein neues Arbeitskämpfrecht gesehen wird. Diese neue tarifrechtliche Situation hat daher seit der Entscheidung des BAG zu einer gar unüberschaubaren Menge an Diskussionen, Vortragsveranstaltungen und Lösungsvorschlägen geführt. Wie Arbeitgeber künftig mit Spartengewerkschaften und mehreren Tarifverträgen umzugehen haben oder ob letztlich durch ein Gesetz die Tarifeinheit wieder hergestellt wird, wird sich erst im nächsten Jahr herauskristalisieren und dürfte bis zu einer endgültigen Klärung für spannende Zeiten im kollektiven Arbeitsrecht sorgen.

Beachtung gefunden hat auch der vorgelegte Gesetzentwurf für einen Beschäftigtendatenschutz, der nach dem Willen des Gesetzgebers in das Bundesdatenschutzgesetz integriert werden soll. Der Entwurf enthält Regelungen zum Fragerecht des Arbeitgebers im

Bewerbungsverfahren, zur Zulässigkeit ärztlicher und sonstiger Untersuchungen, zur Videoüberwachung, zur Nutzung von Telekommunikationsdiensten am Arbeitsplatz sowie zum Einsatz von Ortungssystemen und biometrischen Verfahren. Er enthält weiter Vorschriften über die Zulässigkeit der Datenerhebung, -verarbeitung und -nutzung zum Zweck der Leistungs- und Verhaltenskontrolle, der Korruptionsbekämpfung sowie der Überprüfung, ob die vom Unternehmen für das Beschäftigungsverhältnis aufgestellten Regeln eingehalten werden (Compliance).

Die zum Teil mit einer Vielzahl von unbestimmten Rechtsbegriffen ausgefüllten Vorschriften stoßen auf Arbeitgeberseite anhaltend auf Kritik. Angeführt wird vor allen die erhebliche Erschwerung der Kriminalitäts- und Korruptionsbekämpfung in Unternehmen sowie die Beseitigung wichtiger Gestaltungsmöglichkeiten im Datenschutzrecht, wie die Einwilligung des Arbeitnehmers und Betriebsvereinbarungen. Aufgrund der zahlreichen positiven und negativen Anmerkungen kam es im Jahr 2010 zu keiner Gesetzesverabschiedung mehr. Vielmehr ist noch von einer Überarbeitung einzelner Vorschriften auszugehen, so dass erst im Laufe des nächsten Jahres mit einem In-Kraft-Treten zu rechnen ist. Wie dieses Gesetz dann letztlich von der Praxis angenommen und umgesetzt wird, wird - wie so oft - auch von der Rechtsprechung abhängen, deren Aufgabe es sein wird, die bisher zahlreich vorhandenen unbestimmten Rechtsbegriffe auszulegen und für Arbeitgeber und Arbeitnehmer „händlerbar“ zu machen.

Ein „Aufreger“ für viele Arbeitgeber waren auch zahlreiche Gerichtsentscheidungen zu Kündigungen wegen Diebstahls oder Unterschlagung meist geringwertiger Sachen. „Losgetreten“ wurde diese Urteilschwelle durch den bereits genannten vom BAG entschiedenen Fall „Emmely“. Auch wenn viele Gerichtsentscheidungen auf Arbeitgeberseite auf Unverständnis gestoßen sind, ist dennoch festzuhalten, dass das BAG entgegen zahlreicher anderslautender Aussagen in den Medien keinen Paradigmenwechsel in seiner Rechtsprechung vorgenommen hat, sondern auch weiterhin daran festhält, dass auch ein Diebstahl geringwertiger Sachen einen (außerordentlichen) Kündigungsgrund darstellen kann, wenn auch mit der Einschränkung, dass in jedem Kündigungsverfahren eine umfassende Interessenabwägung vorzunehmen ist, die im Einzelfall dazu führen kann, dass zunächst eine Abmahnung als milderes Mittel, z. B. bei sehr langen ohne Beanstandungen durchgeführten Arbeitsverhältnissen, als ausreichend anzusehen ist. Diese zwar an manchen Punkten durchaus kritikfähige Rechtsprechung dürfte aber letztlich dazu führen, dass die von einigen Politikern geforderte Einführung einer gesetzlichen Bagatellgrenze bei Kündigungen und somit ein „pauschaler Freischuss“ für den Arbeitnehmer keine Mehrheit finden wird, so dass unter diesem Gesichtspunkt dieser Rechtsprechung

auch durchaus Gutes abgewonnen werden kann.

Wie ein nicht endend wollender Faden zog sich auch im Jahr 2010 die Rechtsprechung zum Urlaubsrecht dahin. Nachdem der EuGH 2009 den Nichtverfall von Urlaubsansprüchen bei Langzeiterkrankungen entschieden und sich das BAG dieser Meinung im gleichen Jahr noch angeschlossen hatte, haben sich in der Folgezeit im deutschen Urlaubsrecht mehr Fragen aufgetan, als die Gerichte bis zum heutigen Tag beantworten können. So ist weiterhin unklar, ob es nicht doch einen Vertrauensschutz zugunsten der Arbeitgeberseite geben kann und muss (diese Frage wird der EuGH nach einer entsprechenden Vorlage des LAG Hamm beantworten dürfen) oder ob auch bei ruhenden Arbeitsverhältnissen, wie bei befristeten Erwerbsunfähigkeitsrenten, ein zu übertragender Urlaubsanspruch bei Langzeitkranken entsteht (hierzu darf nach divergierenden Entscheidungen von Landesarbeitsgerichten das BAG Stellung beziehen). Fakt ist, es bleibt spannend im Urlaubsrecht und der Gesetzgeber wird über kurz oder lang nicht umhin kommen, das seit 1963 bestehende und seit dieser Zeit kaum geänderte Bundesurlaubsgesetz im Hinblick auf die zunehmenden europarechtlichen Vorgaben zu reformieren.

## Weitere rechtliche Entwicklungen im Jahr 2010

Aus Sicht des baden-württembergischen Bäckerhandwerks war besonders die Novellierung der Landesbauordnung Baden-Württemberg (LBO) erfreulich, die u. a. festlegt, dass Verkaufsstellen und Bäckercafés mit nicht mehr als 40 Gastplätzen nicht als Sonderbauten i. S. d. LBO gelten und somit die Bewirtung von Kunden an Stehtischen oder Sitzgelegenheiten nicht an die Einrichtung von (weiteren) Gästetoiletten oder von Pkw-Stellplätzen gebunden ist. Sieht das eine Kommune im baurechtlichen Genehmigungsverfahren anders, so muss sie dies künftig im Einzelfall stichhaltig und ausführlich begründen. Es bleibt zu hoffen, dass die Kommunen diese Gesetzesänderung rasch zur Kenntnis und im Sinne des Gesetzgebers umsetzen werden, so dass die vor der Novellierung vorherrschende diesbezügliche Planungsunsicherheit unserer Betriebe endlich ein Ende haben wird.

Auf neue Beine wurde auch die öffentlich-rechtliche Rundfunkfinanzierung gestellt. So wurde durch die Ministerpräsidenten der Länder zum Jahresende der Entwurf eines 15.

Rundfunkänderungsstaatsvertrages auf den Weg gebracht, der 2011 ratifiziert und 2013 in Kraft treten soll. Der neue Staatsvertrag sieht einen Wechsel von der bisherigen gerätebezogenen hin zu einer wohnungs- und betriebsstättenbezogenen Rundfunkgebühr vor. Ab 2013 haben Betriebsinhaber dann – unabhängig von einer tatsächlichen Nutzung eines Rundfunkgeräts – für jede Betriebsstätte, gestaffelt nach der jeweiligen Beschäftigtenanzahl, einen entsprechenden Rundfunkbeitrag zu entrichten. Für dienstlich genutzte Fahrzeuge ist darüber hinaus ein Zusatzbeitrag fällig. Im Wohnbereich wird künftig der Inhaber der Wohnung (Eigentümer, Mieter oder dort gemeldete Person) zur Rundfunkfinanzierung herangezogen.

Die Neuausrichtung führt vor allem bei Betrieben mit vielen Filialen zu einer zusätzlichen Kostenbelastung, da jede Filiale als einzelne Betriebsstätte anzusehen und somit für jede Verkaufsstelle ein, wenn auch nach der Beschäftigtenzahl gestaffelter, Beitrag zu entrichten sein wird. Diese erheblichen Beitragssteigerungen wurden vielfach kritisiert, so dass

noch im auslaufenden Jahr erreicht werden konnte, dass im Entwurf die Beschäftigtenstufungen geändert und pro Betriebsstätte ein Kfz beitragsfrei gestellt wurde. Es kann darüber hinaus noch mit weiteren Nachbesserungen gerechnet werden, da die Wirtschaftsverbände konsequent weiterhin Kritik üben und konstruktive Änderungsvorschläge unterbreiten.

Die vier Musterverfahren des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks gegen die von der BGN im Jahr 2008 initiierte Zusammenführung der Gefahrenklassen „Produktion“ und „Verkauf“ zu einer Gefahrenklasse mit dem Vervielfältiger „5,2“ dauern weiter an. Dieses Jahr wurden die jeweiligen Verfahren durch Einreichen ausführlicher Schriftsätze vorbereitet. Die Durchführung einer mündlichen Verhandlung war den Sozialgerichten aber aufgrund von Überlastung nicht mehr möglich. Ein Sozialgericht hat jedoch auf Ende

Januar 2011 die erste mündliche Verhandlung angesetzt, so dass mit einem Urteil in der ersten Jahreshälfte 2011 zu rechnen ist. Wir gehen davon aus, dass auch die anderen drei Sozialgerichte 2011 ähnlich verfahren werden. Mit einer rechtskräftigen Entscheidung des Bundessozialgerichts dürfte aber frühestens im Jahr 2013 zu rechnen sein. Bis zum Abschluss des Rechtsstreits bleiben die Beitragsbescheide der BGN jedoch wirksam, d. h. die Betriebe unseres Bäckerhandwerks haben die Beiträge entsprechend der neuen Gefahrenklasse zu entrichten. Ein Widerspruch gegen diese Gefahrenklassenveranlagung muss jedoch bis zu einer rechtskräftigen Gerichtsentscheidung nicht mehr eingelegt werden. Vielmehr wird die BGN im Falle eines Unterliegens gegenüber allen Betrieben, unabhängig ob jemals ein Widerspruch gegen diese Gefahrenklassenänderung eingelegt wurde oder nicht, ggf. Beitragsrückerstattungen vornehmen.

**„Es kommt nicht darauf an,  
die Zukunft vorherzusagen,  
sondern auf die Zukunft vorbereitet zu sein.“**

*Perikles (altgriechischer Politiker)*

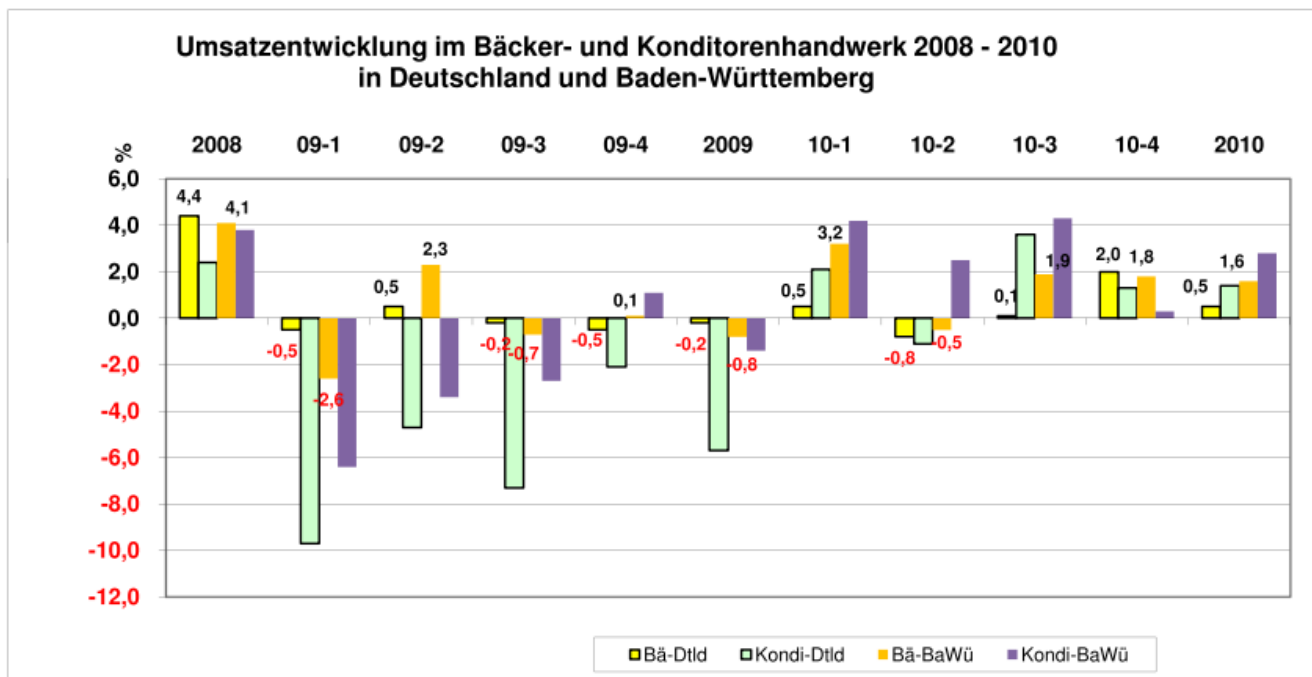
## Die Lage auf dem Backwarenmarkt

Das Wirtschaftsjahr 2010 ist für das württembergische Bäckerhandwerk voraussichtlich besser verlaufen als 2009, wie auch die Daten des Statistischen Landesamtes signalisieren. Nachdem in 2009 insgesamt noch ein Umsatz-Minus von -0,8 % zu verzeichnen war, weist das Jahr 2010 ein **Umsatz-Plus von 1,6 %** auf.

Damit hat sich Baden-Württemberg positiv von der allgemeinen Entwicklung des Bäckerhandwerks im Bundesgebiet abgekoppelt, das aufgrund eines negativen zweiten Quartals sowie eines schwachen 3. Quartals für das Gesamtjahr 2010 nur ein geringes Wachstum von 0,5 % aufweist.

Erneut waren es Betriebe mit angegliederten Bäcker-Cafés, die mit einem entsprechenden

Frühstücks-, Snack/Gastro- und Kuchen-Umsatz zum Teil deutliche Zuwächse erzielen konnten. Allerdings wird auch in diesem Segment der Wettbewerb immer härter, indem Großbäckereien, wie „Heberer“ und „Sehne“, als auch die Backindustrie mit „Kamps“ verstärkt in diesem Sektor auftreten. Mit eigenen Premium-Marken wie „Erster Wiener“, „Heinrich's Café“ oder „Kamps Backstube“ versuchen sie erfolgreich ihren Anteil an diesem Wachstumsmarkt abzugreifen. Kamps und Heberer gelingt dies v. a. an hochfrequenten Standorten der Verkehrsgastronomie, wie Bahnhöfen und Flugplätzen. Dies sind Standorte, die häufig von einer zentralen Verwaltungsstelle bundesweit vergeben werden. Zu diesen Zentralstellen wird von Seiten der Großbetriebe eine sehr enge Kontaktpflege betrieben.



Aber trotz verstärkter Konkurrenz aus den eigenen Reihen sowie von Seiten der Systemgastronomie (Frühstück bei McDonalds und Burger King) als auch der SB-Discount-Bäckereien (mit SB-Back-Gastronomie) hat dieses Konzept erneut ein weiteres Wachstumspotenzial gezeigt.

Neben dieser zum Teil erfreulichen Umsatzentwicklung bereitet jedoch die Ertragssituation große Sorgen. Nachdem das erste Halbjahr noch gute Erträge gebracht hat, mussten im zweiten Halbjahr erneut drastische Preissteigerungen im Rohstoffbereich, insbesondere bei Mehl, verkraftet werden. Bis zum Jahresende waren MehlpPreissteigerungen bis zu 50 % keine Seltenheit (42,00 € statt 28,00 € für den dz Weizenmehl) und aufgrund der anziehenden Wirtschaftskonjunktur waren auch im Lohnbereich entsprechende Korrekturen nach oben durchzuführen, um weiterhin überhaupt kompetente Mitarbeiter zu bekommen bzw.

gute zu halten. Betriebe, die hier nicht sofort mit Preiserhöhungen reagieren konnten bzw. davor zurückschreckten, mussten für 2010 Rotertragsverschlechterungen in Kauf nehmen, die in den meisten Fällen nicht durch eine entsprechende Kosteneinsparung kompensiert werden konnten und demzufolge war ein Rückgang der Umsatzrendite die unweigerliche Folge.

Die allgemeine Branchen-Konjunktur wird daher immer mehr von einer Firmen-Konjunktur überlagert. Während einige dynamische Betriebe Top-Umsätze erzielen und neue Produktionshallen mit angeschlossenen, sehr erfolgreichen Bäcker-Cafés aufbauen, hat sich die Zahl der Betriebe, die aufgrund von Umsatz- und Ertragsrückgängen Insolvenz anmelden mussten, im letzten Jahr deutlich erhöht. Der Strukturwandel im Bäckerhandwerk hat sich somit weiter beschleunigt.

## Immer mehr Player auf dem Bäcker-Café-Markt

Trotz der speziellen Frühstücksangebote der beiden Big-Player im Quickservice-Bereich - McDonald's und Burger King - ist das Bäckerhandwerk aufgrund seines erfolgreichen take-away-Geschäfts im Snack- und Frühstücksbereich vor allem in den Morgenstunden, weiterhin der unangefochtene Marktführer im Frühstücksgeschäft.

Dennoch versuchen auch die **SB-Discount-Bäcker** auf dem back-gastronomischen Markt deutlich aufzuholen. Als erste bundesweite Selbstbedienungsbäckerei und damit Vorreiter hatte Back-Factory im Oktober 2009 ein back-gastronomisches Konzept, im modernen Lounge-Design, am Markt eingeführt. Im letzten Jahr hat die zweitgrößte SB-Bäckerei-Kette auf dem Gebiet „Bäcker-Café“ dann deutlich „Gas gegeben“ und bis zum Jahresende 30 Back-Gastro-Standorte mit eigener Kaffeewelt geschaffen, darunter auch einen 500 m<sup>2</sup> großen Flagship-Store in Bielefeld.

Im Zuge der Umgestaltung wurde auch das Produktangebot erweitert: Neben den klassischen Backwaren werden nun auch Snacks wie Wraps und Salate angeboten, die Auswahl an belegten Brötchen und warmen Speisen wurde verdoppelt. Standorte, die nach dem Backgastronomie-Konzept gestaltet wurden, generieren laut Back-Factory bis zu 40 Prozent

mehr Umsatz. Der Durchschnittsbruttoumsatz in der Gruppe konnte dadurch im letzten Jahr von 640.000 Euro auf 673.000 Euro gesteigert werden und gleichzeitig konnte auch der Gesamtumsatz in der Back-Factory-Gruppe ein überragendes zweistelliges Wachstum auf nun insgesamt 80 Mio. Euro Gesamtumsatz verzeichnen.

Aber auch die **Tankstellen** rüsten in diesem Markt auf. Insbesondere der Marktführer **Aral** mit seinem Petit Bistro-Konzept konnte in 2010 seinen Food-Service-Umsatz auf gleicher Fläche um 5,4 % steigern. Als besonders clever hat sich die Ausrichtung des Angebots auf die Kaufmotive „Hunger und Durst“ erwiesen. Haupttreiber des Wachstums waren dabei belegte Baguettes und Heißgetränke. So hat sich Aral mit mehr als 70.000 verkauften Kaffees pro Tag zu Deutschlands größtem 'Coffee-to-go'-Anbieter entwickelt.

Ende letzten Jahres hat auch der **Coffee-Shop-Betreiber Starbucks** ein günstiges Frühstücksangebot gestartet, um früh morgens mehr Gäste in seine Coffee-Shops zu locken. Ab 2,80 € wird hier ein Croissant-, Muffin- oder Bagel-Frühstück angeboten und unter dem Slogan „Good Morning“ im Internet und über Facebook auch kräftig beworben.

## Der Aldi-Backwarenautomat kommt langsamer als geplant – aber Lidl

Indem die LEH-Discount-Führer Aldi und Lidl ihre Bestrebungen mit Vor-Ort-Backstationen ihren Anteil bei Frisch-Backwaren weiter ausweiten, hat sich die Wettbewerbssituation auf dem gesamten Backwarenmarkt, insbesondere aber auf dem vom Bäckerhandwerk noch beherrschten Kleingebäck-Markt, weiter verschärft. Dabei ist Lidl mit seinen Backstationen weitaus gefährlicher für das Bäckerhandwerk als der Erz-Rivale Aldi (Süd) mit seinen hochtechnisierten Backautomaten.

Denn Aldi hat im Laden nur drei geschlossene Automatenmodule aufgestellt, bei denen der Kunde kein fertiges Produkt sieht und nach Knopfdruck ein lauwarmes Gebäckstück zu Gesicht bekommt. Zudem wird nur ein kleines Standardsortiment mit 8 Produkten angeboten (2 Brote, 4 Brötchen, Baguette und Laugenbrezel). Allerdings handelt es sich hier um die absolut margenstarken „Rennerprodukte“ im Bäckermarkt. Das Expansionstempo hat allerdings deutlich nachgelassen, eventuell auch bedingt durch eine Klage des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, in der den Backautomaten von Aldi ein tatsächlicher „Back“-Prozess abgesprochen wird.

Lidl hat dagegen auf ein breiteres Sortiment von 12 Artikeln gesetzt und zielt beispielsweise mit seinen Butter-Croissants, zum Kampfpriis von 29 Cent, direkt auf das Frühstücksgeschäft im klassischen Bäckerhandwerk (v. a. am Samstag). Gebacken wird sichtbar im Laden in klassischen Heißluft-Backöfen, die allerdings mit zwei kleinen Stikkenwägen deutlich rationeller und damit kostensparender bedient werden können.

Wie erste Prototyp-Läden von Lidl zeigen, plant Lidl dieses Konzept scheinbar weiter auszuweiten. Das Sortiment soll auf 26 Artikel erweitert werden. Ausgeweitet wird der Feingebäckbereich mit Plunder-Artikeln zu 59 Cent, Berliner zu 29 Cent und Hefezöpfen 500 g zu 1,49 Euro. Mit Seelen werden auch regionale Produkte angeboten.

Besonders gefährlich für das Bäckerhandwerk ist das zusätzliche Angebot im Service-Bereich in Form einer automatischen SB-Brot Schneidemaschine mit drei auf Knopfdruck einstellbaren Schnittstärken.

Mit der Ausweitung der Lidl-Backstationen und der Aldi-Backautomaten dürfte die Anzahl der

klassischen Backstationen im LEH, in Tankstellen und anderen Hochfrequenz-Standorten nach Ansicht von Branchenkennern ebenfalls weiter angestiegen sein und inzwischen die Anzahl von 16.000 Einheiten überschritten haben.

Trotz dieser verschärften Wettbewerbssituation hat sich die Umsatzsituation bei vielen Bäckerei-Betrieben teilweise sogar noch verbessert, während die Ertragssituation jedoch in vielen Fällen zurückgegangen ist. Dies hat insbesondere bei kleineren Betrieben zu gravierenden Liquiditätsengpässen geführt, die letztendlich in zahlreichen Insolvenzen mündeten. Damit ist zwar die backende Einheit vom Markt verschwunden, aber die meisten Verkaufsstellen wurden von Wettbewerbern übernommen.

Diese Form der „Marktberreinigung“ wird sich in den nächsten Jahren verstärkt fortsetzen, da zahlreiche Betriebsinhaber von kleineren, aber auch mittleren Betrieben keine Nachfolger für ihre backende Einheit finden und daher nur ihre Verkaufsstellen an Filialisten vermieten können.

Wer weiterhin erfolgreich am Markt agieren will, muss- zumindest im Filialbereich - attraktive Bäcker-Café-Konzepte anbieten und dafür teilweise auch an geeignetere Standorte umsiedeln, die die erforderlichen Standortkriterien (Gesehen werden, gute Anfahbarkeit und ausreichend Parkplätze) erfüllen. Als weitere Erfolgsfaktoren für Bäckereibetriebe gelten die Aspekte „Nachhaltigkeit“ und „Natürlichkeit“ und zwar bei den eingesetzten Rohstoffen ebenso wie im baulichen Bereich und letztendlich im gesamten Marktauftritt.

Um allerdings im Gastro-Snack- und Take-away-Bereich auch weiterhin erfolgreich zu sein, müssen die zahlreich angestoßenen Konzepte und Prozesse knallhart systematisiert werden. Denn nur so können die Bäckerei-Betriebe den gestiegenen Ansprüchen der Gäste gerecht werden. Dazu gilt es auch, die Preise nicht zu weit unten anzusetzen, damit neben höheren Umsätzen auch ausreichende Erträge erwirtschaftet werden.

Aber auch kleinere Betriebe können sich weiterhin eine Nische mit klassischem Backwaren-Verkauf schaffen. Allerdings nur dann, wenn es gelingt, sich mit den angebotenen Produkten in Art und Geschmack vom Massenmarkt

abzuheben bzw. wenn durch das Verkaufsumbiente ein besonderes Einkaufserlebnis geschaffen werden kann. Aspekte wie „SlowFood“, „Bio“ und „Regi“ sowie

„CleanLabel“, Glaubwürdigkeit und Nachhaltigkeit können hierbei einen attraktiven Weg darstellen.

## Schwerpunkte und Ergebnisse der Beratungsarbeit

Mit 152 Beratungen wurden in 2010 deutlich mehr Beratungen durchgeführt wie im Vorjahr (126). Auch die Anzahl der Tagewerke ist mit 153 Tagen um 9 Tagewerke höher ausgefallen. Ursache ist die weiterhin steigende Anzahl an Mehrfachberatungen, und zwar nicht nur bei Sanierungsfällen, sondern auch im Rahmen von Betriebsübergaben. In beiden Fällen ist ohne dieses umfangreiche und langwierige Vorgehen kein vernünftiges Ergebnis zu erzielen.

Nochmals leicht angestiegen sind auch die umfangreichen, aber sehr effizienten Gruppenberatungen im Rahmen von Arbeitskreisen mit inzwischen 29 Sitzungen, nachdem mit dem AK-Produktion und dem AK-Junior zwei neue Erfa-Kreise dazu gekommen sind. In der immer schwieriger werdenden Bäckerlandschaft wäre eine effiziente Gesamtberatung ohne diese breit gestreute Know-how-Vermittlung und dem damit verbundenen Netzwerk-Effekt undenkbar.

Bei den Einzelberatungen hat es erneut eine breite Streuung der Themenbereiche gegeben.

Deutlich an der Spitze liegen diesmal die Beratungen zur **„Betriebsübergabe, Existenzgründung und Fusion“**, die sich mit 33 Beratungen in diesem Jahr mehr als verdoppelt haben und 22 % der Beratungsfälle ausmachen. Neben einigen erfolgreichen Übergaben innerhalb von Familien, mangelt es weiter an Nachfolger-Interessenten für backendende Einheiten. In einem Fall scheiterte eine geplante Fusion an mangelndem Eigenkapital, der schwierigen Finanzierung von abgeschriebenem Altbestand und letztendlich an der Ehefrau, die eine derartige Expansion mit mehreren Kleinst-Filialen und einer veralteten Produktionshalle für die falsche Zukunftsstrategie hielt.

Gefolgt von Beratungen für **„Standortentscheidungen und Rentabilitätsberechnungen im Filialbereich“**. Hierzu wurde die Beratungsstelle zwecks fachlicher Meinung bzw. zur Erstellung einer Berechnungsgrundlage

hinsichtlich Rentabilität in 31 von insgesamt 152 Beratungsfällen konsultiert, das sind rund 20 %. Hierin verbergen sich auch wieder zahlreiche Zukunftsplanungen für Um-, Neu- und Erweiterungsbauten.

Als dritter Schwerpunkt hat sich in 2010 das Thema **„Schwachstellenanalyse und Sanierung“** in Verbindung mit Kostenmanagement und Ertragsverbesserung mit insgesamt 17 Fällen nach vorn geschoben, die zudem häufig in Verbindung standen mit einer Beratung zur „Finanzierung“ mit insgesamt 6 Fällen.

An vierter Stelle folgt die Anzahl der Beratungen zum Thema **„Kostenstellenrechnung und Kalkulation“** sowie **„Controlling“** mit 16 Fällen und insgesamt ebenfalls 16 Tagewerken.

Weiter zugenommen hat mit 6 Fällen die Beratung zur **„Rentabilität größerer Lieferungen“**, die in zwei Fällen auch in Richtung Franchise-Beratung ging sowie Beratungen zum Thema „Marketing“ mit ebenfalls 6 Beratungen.

Leicht gestiegen sind mit 3 Beratungsfällen, Beratungen zum Thema **„Personal- und Entlohnungsfragen“**. Ganz neu waren dagegen 2 Beratungen zum Thema „Ausscheiden eines Gesellschafters aus einem Kapitalunternehmen“.

Bei den **„Miet- und Pachtfragen“** ging es in einem Fall um ein erneutes Klärungsgespräch zwischen Pächter und Verpächter und Ergänzungen im Pachtvertrag und in einem anderen Fall um die Überprüfung der Pacht entsprechend dem aktuellen Preisindex. Bei den übrigen Miet-Themen wurde die Beratungsstelle im letzten Jahr zur vermehrten Ausfertigung einer „fachlichen Stellungnahme“ herangezogen, und zwar zur Beurteilung der Miet- bzw. Pachthöhe im Rahmen von Betriebsaufspaltungen, die im Zusammenhang mit Betriebsprüfungen als überhöht angesehen wurden und demzufolge als „verdeckte Gewinnausschüttung“ deklariert wurden.

## Ausblick 2011

Für 2011 muss sich das Bäckerhandwerk erneut auf ein schwieriges Wirtschaftsjahr einstellen. Die sich im Herbst andeutende Kostensteigerung im Rohstoffbereich (z. B. Mehl, Molkereiprodukte, Fette) schlägt im Jahr 2011 voll durch. Entsprechende Anpassungen der Verkaufspreise sind daher zwingend geboten. Andererseits kommen die hervorragenden Konjunkturdaten viel zu wenig beim Verbraucher an. Die „kalte Progression“ im Steuerbereich sowie steigende Sozialversicherungsabgaben verhindern einen breiten Kaufkraftanstieg. Der geringe Anstieg wird zudem häufig von horrend gestiegenen Strom- und Benzinpreisen aufgefrassen.

Demzufolge ist das Bäckerhandwerk in seinem Kerngeschäft weiter einem starken Preiswettbewerb mit dem LEH und den Back-Discountern ausgesetzt, zumindest was die Standardqualität angeht.

Andererseits zeigen Betriebe mit pfiffigen Bäcker-Café-Konzepten an optimalen Standorten, dass sich dieser Trend auch im laufenden Jahr erfolgreich fortsetzen wird. Besonders reizvoll ist dabei neben dem Zusatzumsatz im Gastro-Bereich, die positive Ausstrahlung auf das Kerngeschäft durch einen gleichzeitigen Anstieg des Backwarenverkaufs über die Theke.

Nachahmer im LEH zwingen die handwerklichen Bäckerei-Betriebe hier allerdings weiterhin zu permanenter Innovation und Kreativität bei den Konzepten.

Da diesen Anforderungen nicht alle Betriebe genügen können, wird der Prozess der beschleunigten Strukturbereinigung auch in diesem Jahr nochmals kräftig durchschlagen.

## Controlling

Die Beratungstätigkeit zu diesem Themenkomplex umfasste im Berichtszeitraum hauptsächlich Betriebsanalysen anhand von betriebswirtschaftlichen Auswertungen unter Einbeziehung von branchenüblichen Kennzahlen, die wiederum Aufschluss über bestehenden Handlungsbedarf gaben.

In den meisten Fällen schloss sich hieran eine Rentabilitätsberechnung mit Hochrechnung auf das Geschäftsjahresende, die letztlich auch als Datenbasis für spätere Soll-Ist-Vergleichsrechnungen diente. Ergänzend hierzu sind insbesondere für Betriebe, die unter der strengerer Kontrolle der Darlehensgeber stehen, Liquiditätsplanberechnungen erstellt worden, denen zur Überprüfung auf Zielkonformität, während des laufenden Geschäftsjahres, kontinuierlich die tatsächlich erwirtschafteten Geschäftszahlen gegenübergestellt worden waren.

Im Rahmen einer Abweichungsanalyse gilt es letztlich insbesondere die negativen Abweichungen und deren Ursachen sowie Auswirkungen auf den Geschäftsverlauf zu analysieren und adäquate Gegensteuerungsmaßnahmen

auszuwählen. Dabei sind die Kostenkomponenten stets im Auge zu behalten, wobei die Ermittlung der Deckungsbeiträge im Rahmen von Produktkalkulationen, die die wirtschaftliche Vorteilhaftigkeit der Sortimentsgestaltung aufzuzeigen vermag, im Vordergrund stehen. Hieraus ergeben sich Erkenntnisse oder Denkanstöße hinsichtlich noch auszuschöpfender Potenziale im Bereich prozesstechnischer Ablaufoptimierung.

Neben einer konsequent betriebenen Budgetierung mit dem erklärten Ziel der Kostenreduktion bzw. Kostenstabilisierung, die jedoch ein nicht befriedigendes Betriebsergebnis nur bedingt zu kompensieren vermag, sind nicht zuletzt die Ursachen einer unzureichenden Umsatzentwicklung zu klären und Wege zur Umsatzsteigerung zu eruieren. Zunehmend an Bedeutung gewinnen in diesem Zusammenhang vor allem kontinuierlich stattfindende Aktionen - idealerweise - mit Eventcharakter, die auf eine bäckerhandwerk- und betriebs-spezifische Imageförderung abzielen und schließlich mit werbewirksamer Öffentlichkeits- und Pressearbeit flankiert sein müssen.

## Arbeitskreise

Während des Berichtsjahres sind mit vier Arbeitskreisen, denen 66 Betriebe angehören, insgesamt sieben Sitzungen bzw. Meetings und zwei zweitägige Exkursionen abgehalten worden.

Folgende Themen waren Gegenstand der Zusammenkünfte:

- ➔ „Visionen, Ideen und Strategien und wie die Bäckerei zur Showbühne wird“, Marketing-Workshop in Stuttgart

- ➔ „Cold Coffeedrinks – Frozen Drinks – Iced Drinks – Frappees“ Kaffeespezialitäten-Seminar in Mannheim
- ➔ Betriebsbesichtigung bei der Bäckerei – Konditorei Weigle in Großbottwar
- ➔ Betriebsbesichtigung bei der Bäckerei – Konditorei Friederich in Dettingen
- ➔ drei Kennzahlen-Workshops
- ➔ Kick-off-Meeting zur Gründung eines Arbeitskreises der Junioren
- ➔ Hamburg-Exkursion
- ➔ Schweiz-Exkursion

## Beratungen in Fragen der Betriebsführung

Der Beratungsbedarf zu Themen, die die Betriebsführung betrafen, umfasste ein sehr breites Spektrum an Fragestellungen, die sich wie folgt darstellten:

- ➔ Strom-, Erdgas- und Flüssiggasbezugsbedingungen eruiert und Lieferverträge ausgehandelt.
  - Hierbei zeigte es sich immer wieder, dass ein Preisvergleich auf dem Energiemarkt stets lohnt und mit Verhandlungsgeschick oder einem Anbieterwechsel beträchtliche Energiekostensenkungen auch bei kleinen Betrieben durchaus möglich sind.
- ➔ Marktauftritt, Positionierung
- ➔ Ermittlung der Kapitaldienstfähigkeit

- ➔ Fördermittelberatung
  - Im Vordergrund standen Finanzierungen von Investitionen über zinsgünstige Darlehen der Landesbank bzw. der KfW-Förderbank aber auch das Liquiditätshilfeprogramm zur Umschuldung von Kontokorrentverbindlichkeiten in langfristige Darlehen. Darüber hinaus auch Zuschüsse über das Entwicklungsprogramm ländlicher Raum (ELR) sowie für Energieeffizienzberatungen und Energiesparmaßnahmen.
- ➔ Betriebsschließungen
- ➔ Einrichtungsberatung
- ➔ Heizölverbrauchsabrechnung

## Mitgliederinformationen

Zum Zwecke der Mitgliederinformation und der Schaffung von Netzwerken sind mit Vertretern des Lebensmitteleinzelhandels, der Energieversorgungsbranche sowie der Ingenieurkam-

mer Baden-Württemberg und mit Energieberatern verschiedene Informationsgespräche geführt worden.

## Rundschreiben

sind zu folgenden Themen verfasst worden:

- ➔ Stromsteuer auf die Sockelverbrauchsmenge
- ➔ Stromsteuer - Beschreibung der wirtschaftlichen Tätigkeit

- ➔ Exklusives Energie-Seminar und Präsentation bei Würth Solar im Juni 2010
- ➔ Exklusives Energie-Seminar und Präsentation bei Würth Solar im Nov. 2010
- ➔ Beantragung der Strom- und Energiesteuererstattungen

## Tagungen, Seminare, Versammlungen

Während des Berichtszeitraumes ist an insgesamt 13 Tagungen, Seminare, Regional- und Innungsversammlungen teilgenommen wor-

den; teilweise war dies auch mit einer Referententätigkeit bzw. mit organisatorischen Aufgaben verbunden.

## Standortbeurteilungen

Insgesamt 22 Standortbeurteilungen sind während des Berichtszeitraumes nachgefragt worden. Teilweise sind die Betriebe hinsichtlich nicht vollständig ausgelasteter Produktionen seit Jahren wachsam auf der Suche nach geeigneten Standorten.

Die Standortbeurteilung ist ein effektives Instrument, das Chancen sowie Risiken lokalisiert, die sodann in die Projektentscheidung

einfließen können; wobei sich die Einschätzung des Marktpotenzials aufgrund der Wettbewerbsdichte bzw. des sich ständig ändernden Konsumentenverhaltens und damit konsequenterweise auch der sich ändernden Marktsituationen als schwierig gestaltet. Die Betrachtung eines potentiellen Standorts unter Berücksichtigung einer Break-Even-Analyse steht demnach im Vordergrund.

## Ermäßigungen und Erstattungen der Strom- und Energiesteuer

Auch im zwölften Jahr nach Einführung der Strom- und Energiesteuer bestehen für Bäckereien sehr interessante Möglichkeiten der Steuerermäßigung und -erstattung. Die Beratung erstreckte sich hierbei von der Information bezüglich der steuerlichen Möglichkeiten bis zur Unterstützung bei der Beantragung des Erlaubnisscheins (Erlaubnis zur steuerbegünstigten Entnahme von Strom als Unternehmen des Produzierenden Gewerbes nach § 9 Abs.

3 u. 4 StromStG) sowie der Entlastungen nach § 10 StromStG, § 54 und § 55 EnergieStG. In diesem Zusammenhang beinhaltete die Beratung auch Hinweise auf die laufenden Melde- und Erklärungspflichten, die insbesondere die Stromsteueranmeldung und die Sockelverbrauchsmenge sowie die ebenfalls jährlich zu erfolgende Beschreibung der wirtschaftlichen Tätigkeiten betrafen.

## Betriebsübergaben, Pachtberechnungen

Die Thematik Betriebsübergabe wurde bei acht Betrieben eingehend besprochen. Die Pacht-

berechnungen dienten als Besprechungsgrundlagen zwischen Pächter und Verpächter.

## Ergebnisse der Beratungsarbeit

Während des Berichtszeitraumes waren insgesamt 214,00 Tagewerke (i.Vj. 227,00 TW) zu verzeichnen, davon waren 119,97 Tagewerke

(i.Vj. 129,44 TW) mit Bundes- und Landesfördermitteln bezuschusst.

## Lebensmittel- und Hygienerecht

Wie schon in den Vorjahren, wurde von den Mitgliedsbetrieben das Angebot der Vor-Ort-Beratung gerne angenommen. Vor Ort in den Bäckereien oder den Bäckereifilialen kann die Umsetzung der Hygienevorschriften am besten beurteilt werden. Die Technische Beraterin kann während der Betriebsbegehungen auf Hygienemängel hinweisen und gemeinsam mit dem Betriebsinhaber und den Mitarbeitern Maßnahmen zu deren Behebung erarbeiten.

Bei der überwiegenden Zahl dieser Beratungen vor Ort stand die Erstellung eines betriebsspezifischen Eigenkontrollsystems oder HACCP-Systems im Vordergrund. In diesen Fällen wurden alle Informationen zusammengetragen, die für die Erstellung von Reinigungsplänen und Checklisten benötigt werden. Die benötigten Dokumente wurden von der Technischen Beraterin erstellt und den Betrieben zur weiteren Verwendung übersandt.

Die Beratungen in allen Fragen des Lebensmittelrechts haben im Berichtszeitraum weiter

zugenommen. Dabei wurden vor allem Fragen zur Kennzeichnung von verpackten Backwaren und zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in losen Backwaren an die Technische Beraterin herangetragen. In enger Abstimmung mit den Juristischen Beraterinnen wurden die Betriebe hierzu beraten. In einigen Fällen wurden für die Mitgliedsbetriebe Zutatenlisten für verpackte Backwaren erstellt oder die Zusatzstoffe zusammengestellt, die bei unverpackten Lebensmitteln kenntlich gemacht werden müssen. Darüber hinaus wurden Etiketten für verpackte Backwaren auf ihre Rechtskonformität überprüft. Nicht selten wurden die Fragen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln bei Terminen in den Bäckereibetrieben geklärt.

Wie bereits im Vorjahr, wurden auch im Jahr 2010 Fragen im Zusammenhang mit Ordnungswidrigkeiten- und Strafverfahren sowohl an die Juristische Beratung als auch an die Technische Beratung herangetragen. In enger Abstimmung zwischen beiden Beratungszweigen wurden die Betriebe dahingehend beraten.

## Mitarbeiter-Kompaktschulungen, Vorträge, Seminare

Im Jahr 2010 wurden von der Technischen Beraterin insgesamt 19 Mitarbeiter-Kompaktschulungen durchgeführt. Davon fanden acht Schulungen bei regionalen Bäckerinnungen statt und 11 Schulungen vor Ort in den Mitgliedsbetrieben.

Am 8. Juni 2010 war Frau Dietze zu einem Vortrag beim Bäckerfachverein Stuttgart eingeladen. „Anforderungen des Lebensmittel- und Hygienerechts an Bäckereien und Konditoreien“ lautete der Titel ihres Vortrags. Darin wies sie gleich auf mehrere Themen hin, die von den Bäckereien beachtet werden sollten und stellte die Umsetzung der rechtlichen Anforderungen dar. Die anwesenden Mitglieder des Bäckerfachvereins folgten den Ausführungen der Referentin mit großem Interesse. Im Anschluss des Vortrags fand ein Austausch zwi-

schen den Mitgliedern des Bäckerfachvereins und der Referentin statt.

Ebenfalls im Juni 2010 führte Frau Dietze, zusammen mit Herrn Chemiedirektor Franz Kuretschka vom Regierungspräsidium Stuttgart, zwei Seminare mit dem Titel „Lose und verpackte Backwaren richtig deklarieren“ durch. Die Seminare fanden bei der BÄKO Region Stuttgart eG in Stuttgart-Weilimdorf und der Niederlassung der BÄKO Region Stuttgart eG in Uhingen statt. Beide Seminare waren sehr gut besucht. In den Seminaren wurde die Kennzeichnung von Backwaren umfassend erläutert. Während der beiden Seminare fand ein reger Austausch zwischen Teilnehmern und Referenten zu Fragen der Lebensmittelkennzeichnung statt.

## Qualitätsmanagement

Der Schulverein hat beschlossen, die Württembergische Bäckerfachschule nach den Richtlinien der DIN EN ISO 9001:2008 zertifizieren zu lassen. Die Technische Betriebsberaterin wurde mit der innerbetrieblichen Umsetzung der Anforderungen und der Pflege des Handbuchs betraut. Zusätzlich wurde ein

externer Berater beauftragt, der Frau Dietze bei der Erstellung des Handbuchs unterstützen soll. Im September 2010 fand dazu ein erstes Gespräch mit dem Berater an der Bäckerfachschule statt. Es ist vorgesehen, die Württembergische Bäckerfachschule im Jahr 2011 zertifizieren zu lassen.

## Ausblick 2011

Auch im Jahr 2011 wird die Erstellung von Eigenkontrollsystemen und die Hilfestellung bei allen Fragen der Lebensmittelkennzeichnung die meiste Zeit der Technischen Beraterin in Anspruch nehmen. Darüber hinaus wird auch die regelmäßige Unterrichtstätigkeit an der Württembergischen Bäckerfachschule weiter fortgeführt werden.

Ein besonderes Augenmerk gilt der Lebensmittelinformations-Verordnung, die vom europäi-

schen Gesetzgeber erlassen werden soll. Der Verordnungsentwurf sieht vor, dass Kunden, auch über die in unverpackt angebotenen Lebensmitteln enthaltenen Allergene, informiert werden müssen. Auf welche Weise dies geschehen muss, wird sich erst noch zeigen. Die Technische Betriebsberaterin wird die Mitgliedsbetriebe über die weiteren Entwicklungen informieren und entsprechende Hilfsmittel zur Allergeninformation entwickeln, sobald feststeht auf welche Weise dies erfolgen muss.

# Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Württembergische Bäckerfachschule

Brigitte Ewald

Das Jahr 2010 im Wandel der Zeit - an der Württembergischen Bäckerfachschule gab es große personelle Veränderungen. Der langjährige Schulleiter, Hans-Georg Baum, und Fachlehrer Jürgen Greiner gingen in den Ruhestand. Fachlehrerin Brigitte Ewald wurde Schulleiterin. Bäcker- Konditormeister und Betriebswirt des Handwerks, Joachim Burkart, und Bäckermeister, Konditor und Betriebswirt des Handwerks, Tobias Pfaff, kamen als junge und qualifizierte Fachlehrer an die Württembergische Bäckerfachschule.

Der Meisterkurs im Frühjahr 2010 war sehr schnell ausgebucht. Deshalb wurde im Herbst 2010 zusätzlich ein weiterer Meisterkurs angeboten.

Für unsere neuen Fachlehrer war das eine besondere Herausforderung, denn sie mussten den Unterrichtsstoff für den Meisterkurs neu erarbeiten und vermitteln. Von dem Prüfungsvorsitzenden der Meisterprüfungskommission, Herrn Dr. Baitinger, gab es für deren Arbeit ein dickes Lob. Die Meisterschüler im Teil 1 und 2 waren Bestens auf die Prüfung vorbereitet.

## Allgemeine Aufgaben der Bäckerfachschule

Die Bäckerfachschule hat sich im Jahr 2010 wieder vielfältigen Aufgaben gestellt. Neben 127 ÜBA-Gruppen, Meisterkursen und Seminaren wurden 30 Seminarveranstaltungen außerhalb der Bäckerfachschule durchgeführt.

Zum 50. Geburtstag von „Äffle und Pferdle“, ließ die Bäckerfachschule es sich nicht nehmen und gratulierte dem SWR mit einer passenden „Äffle-Pferdle-Festtagstorte“.

Zusätzlich beteiligte sich die Württembergische Bäckerfachschule im Berichtsjahr an weiteren Events und an internationalen Veranstaltungen.

Im März erreichte das Team der Bäckerfachschule bei der **Trophée Egast de la Boulangerie** in Frankreich einen hervorragenden 3. Platz.



**Teilnahme am Europatag in Stuttgart**

Im Frühjahr hatten wir eine Einladung zum „Feste Vigiliane 2010“ nach Trient. Dort haben sich die Südtiroler und Trentiner Fachschulen mit der Münchner und Stuttgarter Bäckerfachschule präsentiert. Drei Tage lang haben wir schwäbische Spezialitäten in Trient gebacken.

Der **SWR** war zu einem besonderen Ereignis zu Gast an der Bäckerfachschule. Es ging um nichts Geringeres als die besten **Apfelkuchenrezepte aus der „Tour de Ländle“** bei uns zu backen, zu testen und zu prämiieren.

Im Sommer war unsere **Partnerschule aus Ungarn** zwei Wochen bei uns in Stuttgart zu Gast. Die jungen Leute haben am ÜBA-Unterricht teilgenommen und verschiedene fachliche Veranstaltungen besucht.

Da in Südtirol keine Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin angeboten wird, versuchen die Betriebe durch eine **intensive Fachschulung**,

die an der Nahrungsmittelschule in Brixen stattfindet, ihre Verkäuferinnen fit zu machen. Seit Jahren wird dieser Kurs von Schulleiterin Brigitte Ewald mitgestaltet.

Die Schulleiterin Brigitte Ewald und die Fachlehrer Joachim Burkart und Tobias Pfaff fuhren zur **Hotelfachmesse nach Bozen** und haben das Backen von Brezeln und diversen Laugengebäcken demonstriert.

Bei der BÄKO Region Stuttgart und BÄKO Südwürttemberg haben wir wieder viele verschiedene **Fachseminare** angeboten. Die Besucherzahlen bestätigen, dass es die richtigen Angebote waren.

Besonders zu erwähnen ist das Engagement



der Württembergischen Bäckerfachschule auf der „**südback 2010**“. Fachlehrer Joachim Burkart war zum ersten Mal mit der Organisation für die Präsentation der Backstuben und der damit verbundenen Geräte und Maschinen betraut. Er und die

Fachlehrerkollegen haben auf der südback ein vielfältiges Programm geboten. Von den Mes-

## Meisterkurs

Der Meisterkurs im Frühjahr 2010 war mit 28 Personen gut ausgebucht. Der Meisterkurs im Herbst war mit 18 Personen besetzt.

Heute ist es möglich, direkt nach der Ausbildung den Meistervorbereitungskurs zu besuchen, ohne die früher üblichen zwei Gesellen-

sebesuchern wurde diese gute Arbeit mit regem Interesse honoriert.

Ein großes Ereignis gab es Ende November.



Eine Delegation der BFS flog zum 1. Deutsch-Russischen Weihnachtsmarkt nach Wolgograd, mit Zwischenstopp in Moskau. In Moskau

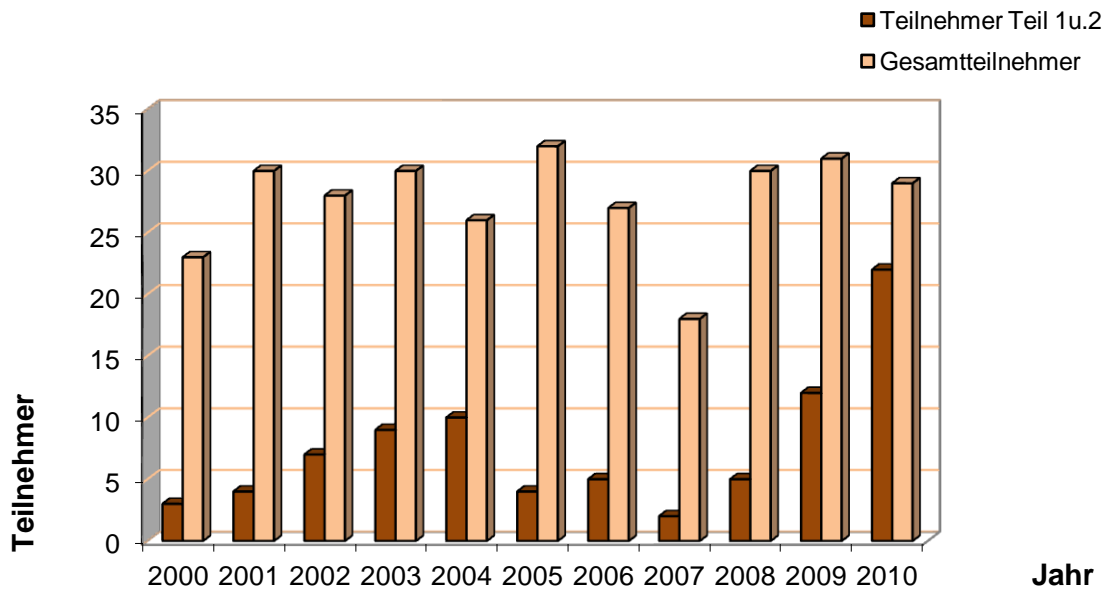
wurde in der deutschen Botschaft an 5 Tagen, Weihnachtsgebäck und Stollen gebacken und verkauft. Der Erlös ging an verschiedene Waisenhäuser in Moskau.

In Wolgograd gab es nach 65 Jahren zur Völkerverständigung zwischen Russland und Deutschland den ersten Deutsch-Russischen Weihnachtsmarkt. Der Erfolg war so groß, dass der Termin für 2011 sofort in Wolgograd ausgemacht wurde.

Herr Holz, Bäckermeister aus Baiersbronn, wurde in Wolgograd mit der Ehrendoktorwürde ausgezeichnet. Als Dank für die Initiative der Völkerverständigung. Unser Fachlehrer Joachim Burkart hat einen Partnerschaftsvertrag zwischen der Universität Wolgograd und der Bäckerfachschule Stuttgart unterzeichnet.

jahre einzuhalten. Der zeitliche Vorsprung der daraus entsteht, geht leider sehr oft auf Kosten der Praxiserfahrung. Bei den jungen Meistern spiegelt sich dies bisweilen in der praktischen Note deutlich wieder. Zudem erschwert der große Altersunterschied das Zusammenspiel und Interesse der Kursteilnehmer.

## Entwicklung der Teilnehmer am Meisterkurs 2000-2010



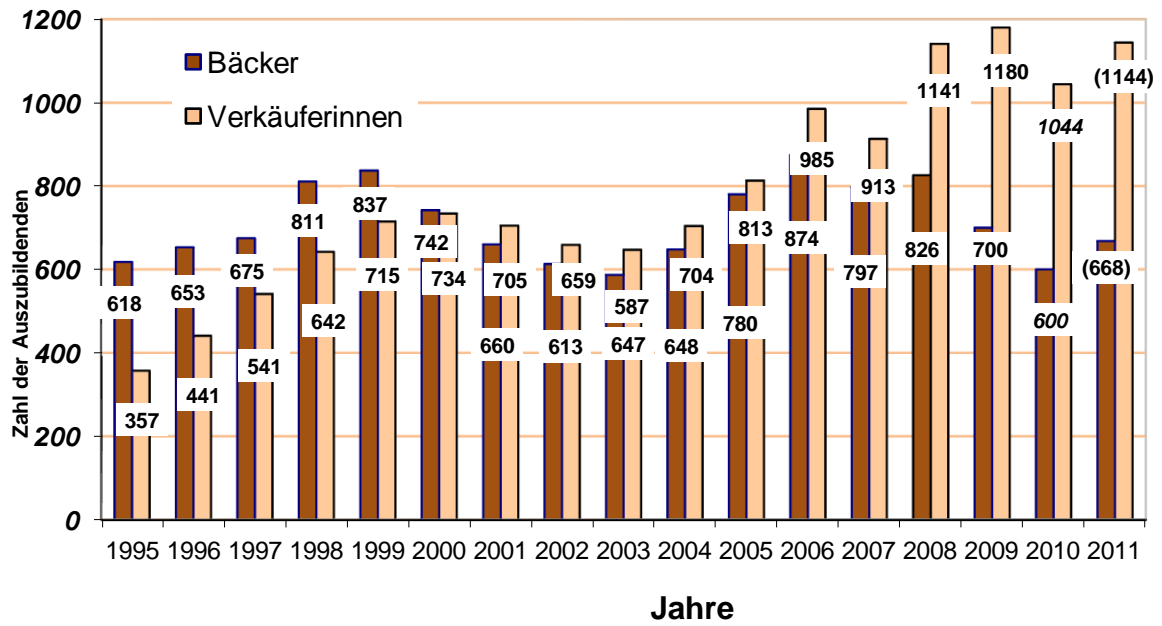
### Überbetriebliche Ausbildung

Im Jahr 2010 haben sich die Schülerzahlen deutlich verringert beim Verkauf um 136 und bei den Bäckern um 100 Schülerinnen und Schüler. Für 2011 rechnen wir wieder mit leicht ansteigenden Schülerzahlen. Wir werden aber sicher nicht das Niveau von 2009 erreichen. Somit kann bestätigt werden, dass trotz dem Rückgang immer noch sehr viele junge Menschen Berufe im Bäckerhandwerk ergreifen. Durch eine gezielte Nachwuchs- und Imagekampagne und natürlich durch eine fundierte Ausbildung muss es das Bestreben aller sein, die Ausbildungszahlen auf einem hohen Ni-

veau zu halten, denn die Auszubildenden von heute sind die Facharbeiter von morgen. Die Württembergische Bäckerfachschule wird mit einem jungen und qualifizierten Team ihren Beitrag hierzu leisten.

Inzwischen haben wir fast doppelt so viele Schüler und Schülerinnen im Verkauf wie bei den Bäckerinnen und Bäckern. Aus diesem Grund übernehmen unsere Fachlehrer in der Produktion verstärkt den Unterricht bei den Verkäufer/innen.

Entwicklung der ÜBA-Schüler (Bäcker u. Verkäuferinnen)  
1995-2010 mit Prognose 2011



## Seminare in der Bäckerfachschule

Datum	Seminartitel	Teilnehmerzahl
10.03.2010	Trendige Kuchen	27
14.04.2010	Ideen aus Brot	17
10./11.05.10	Prüfungstraining Verkauf	15
28.09.2010	Stollenseminar	10
06.10.2010	Französisches Gebäck	18
13.10.2010	Back to the roots	19
		<b>112</b>

## Seminare extern

Datum	Thema	Teilnehmerzahl
24./25.02.2010	Zuckerhasen	40
06.03.2010	Exklusivseminar Verkauf	11
21.04.2010	Exklusivseminar Verkauf	13
20./22.04.2010	Verkaufen aber wie?	38
08.05.2010	Verkaufen aber wie?	11
15.05.2010	Warenpräsentation	27
08.06.2010	Pralinenseminar	19
08:06.2010	Schwäbische Gebäcke	30
09./15.06.2010	Deklaration lose Backwaren	72
14./15.06.2010	Reklamation und Beratung	101
10.06.2010	Schwäbische Gebäcke	19
23.06.2010	Exklusivseminar Verkauf	16
28.06.2010	Verkaufen aber wie?	22
14.07.2010	Exklusivseminar Verkauf	83
21.09.2010	Pralinenseminar	21
23.09.2010	Pralinenseminar	50
20.10.2010	Verkaufen aber wie	85
25.10.2010	Exklusivseminar Verkauf	49
06.11.2010	Warenkunde Brot	12
08.11.2010	Verkaufen aber wie	15
10.11.2010	Weihnachtl. Verpacken	18
15.11.2010	Exklusivseminar Verkauf	19
16.11.2010	Verkaufen aber wie	59
17.11.2010	Exklusivseminar Verkauf	43
24.11.2010	Pralinenseminar	45
24.11.2010	Verpackungsseminar	14
		<b>932</b>

## **Organe/Gremien des Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk und der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Württembergische Bäckerfachschule**

Landesinnungsmeister Stv. Landesinnungsmeister	Johannes Schultheiß Martin Reinhardt
Geschäftsführender Vorstand	Johannes Schultheiß, Esslingen Eberhard Binder, Holzgerlingen, Martin Reinhardt, Knittlingen Judith Sauter, Friedrichshafen
Gesamtvorstand	Johannes Schultheiß, Esslingen Eberhard Binder, Holzgerlingen Bernhard Kuhn, Neckarsulm Dietmar Link, Trossingen Martin Reinhardt, Knittlingen Judith Sauter, Friedrichshafen Karl-Josef Schuhmacher, Bad Wurzach Dieter Siegel, Zuffenhausen Georg Strohmaier, Remseck Helmut Wind, Ulm
Berufsbildungsausschuss	Brigitte Ewald, Böblingen Gerold Heinzemann, Wolfegg Gerold Hermle, Spaichingen Prof. Peter Lausterer, Hochdorf Karl Müller, Wangen Johannes Schultheiß, Esslingen
Pachtschlichtungsausschuss	Andreas Kofler, Stuttgart Michael Winter, Metzingen Herbert Wolkenstein, Le.-Echterdingen
Sozialpolitischer Ausschuss	Johannes Schultheiß, Esslingen Dietmar Link, Trossingen Martin Reinhardt, Knittlingen Dieter Siegel, Stuttgart Markus Staib, Ulm
Landesbeauftragter für Öffentlichkeitsarbeit	Georg Strohmaier, Remseck
Rechnungsprüfer	Heinz Gaub, Münsingen Horst Oelschläger, Esslingen
Ehrenmitglieder	Georg Feurle, Isny Dr. Heinz Nergert, Leonberg ELIM Wolfgang Sautter, St. Johann EOM Gerhard Sailer, Stuttgart
Verein „Württembergische Bäckerfachschule“ Vorstand	Johannes Schultheiß, Esslingen (Vors.) Martin Reinhardt, Knittlingen
Mitglieder	Siehe Gesamtvorstand des Landesinnungsverbandes

**Geschäftsstelle  
des Landesinnungsverbandes für das  
Württembergische Bäckerhandwerk,  
der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk,  
Württembergische Bäckerfachschule, und  
der Bäckerinnungen Alb-Neckar-Fils, Böblingen,  
Ludwigsburg/Rems-Murr, Region Nordschwarzwald  
und Stuttgart**

**Wilhelmstraße 7, 70182 Stuttgart  
Landesinnungsverband**

Telefon: 07 11 / 1 64 11 – 0  
Telefax: 07 11 / 1 64 11 – 80

**Bäckerfachschule**

Telefon: 07 11 / 1 64 11 – 12  
Telefax: 07 11 / 1 64 11 – 29

E-Mail: liv@baecker-bw.de  
Internet: http://www.baecker-bw.de

		<i>Durchwahl</i>
Landesinnungsmeister	Johannes Schultheiß	17
Geschäftsführer	Andreas Kofler	16
Juristische Beratung	Anna Lena Bauer	15
	Dagmar Eder-Hoffmann	17
Betriebswirtschaftliche Beratung	Josef A. Hartmayer	13
	Franz Eduard Kunkel	25
Technische Beratung	Stefanie Dietze	18
Sekretariat	Carmen Beutin	11
	Bettina Bregger	39
	Anke Koburg	12
stv. Geschäftsführer Beitrags- und Rechnungswesen	Frank Sautter	14
Schulleitung der Württ. Bäckerfachschule	Brigitte Ewald	22
Fachlehrer/innen	Erhard Ambs	21
	Joachim Burkart	23
	Antonia Feuerstein	23
	Jürgen Greiner bis 31.12.2010	
	Andreas Lieb	19
	Tobias Pfaff	24
Hausmeister	Apostolos Mitrakas	

## Zahl der Betriebe in den Mitgliedsinnungen 1995 – 2010

bei den Bäckerinnungen in Württemberg									
Nr.	Innung	2010	2009	2007	2005	2001	2000	1998	1995
1	Alb-Neckar-Fils	200	213	218	231	282			
	Aalen (1)						49	54	62
	Backnang (10)							34	38
	Besigheim (10)							22	25
2	Biberach	39	39	41	40	46	48	52	56
3	Blaubeuren-Ehingen	23	23	26	27	33			
	Blaubeuren (3)						17	19	21
4	Bodenseekreis	18	20	21	21	22	23	23	29
5	Böblingen	30	31	32	25	29	32	41	50
	Calw-Nagold (12)					23	25	31	40
	Ehingen (3)						16	16	24
	Esslingen (1)						46	47	61
6	Freudenstadt	24	24	27	26	31	32	38	48
	Geislingen (1)						33	37	44
	Göppingen (1)						39	48	59
7	Heidenheim	20	21	25	24	34	37	35	49
8	Heilbronn	64	66	71	71	91	92	97	117
9	Hohenlohe	41	43	49	50	58	61	64	85
	Leonberg (5) (10) (12)				18	22	23	21	31
10	Ludwigsburg/Rems-Murr	111	114	120	128	154	160		
	Ludwigsburg (10)							56	72
	Neuenbürg (12)					13	15	18	26
	Nürtingen-Kirchheim (1)						38	41	59
11	Ravensburg	48	51	52	57	63	64	67	79
12	Region Nordschwarzwald	48	48	52	50				
	Reutlingen-Tübingen (1)						77	83	118
	Schramberg (15)					27	29	31	38
	Schw. Gmünd (1)						27	31	41
13	Sigmaringen	20	20	21	22	26	27	31	38
14	Stuttgart	40	42	47	47	55	62	72	97
15	Tuttlingen-Rottweil	41	41	47	50	30	34	35	41
16	Ulm	21	23	25	26	35	37	39	49
	Vaihingen (12)					28	30	33	36
	Waiblingen (10)							62	80
17	Zollern-Alb	34	36	35	42	55	55	63	70
	<b>Gesamt</b>	<b>822</b>	<b>855</b>	<b>909</b>	<b>955</b>	<b>1157</b>	<b>1228</b>	<b>1341</b>	<b>1683</b>
	<b>Ø pro Innung</b>	<b>48</b>	<b>50</b>	<b>53</b>	<b>53</b>	<b>55</b>	<b>43</b>	<b>43</b>	<b>54</b>
	<b>Zahl der Innungen</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>21</b>	<b>28</b>	<b>31</b>	<b>31</b>

## Entwicklung des Bäckerhandwerks in Baden-Württemberg 1955 - 2010

	1955	1963	1976	1980	1984	1986	1996	2002	2006	2009	2010
<b>Produzierende Betriebe</b>	9.385	7.979	5.721	5.129	4.716	4.548	3.289	2.631	2.397	2.271	2.247
<b>Beschäftigte gesamt</b>	34.576	29.138	30.673	32.200	34.100	36.463	45.000	45.200	40.245	42.580	42.623
<b>Beschäftigte je Betrieb</b>	3,7	3,6	5,4	6,3	7,2	8,0	13,7	17,2	16,7	18,75	18,97
<b>Umsatz gesamt (in Mio. EUR)</b>	321	490	1.144	1.237	1.382	1.460	1.806	1.964	1.685	1.784	1.813
<b>Umsatz je Betrieb (in TEUR)</b>	34	61	200	241	293	321	549	746	702	785	806
<b>Lehrlinge im Bäckerhandwerk</b>											
<b>Bäcker/innen</b>		1.354	2.486	4.289	4.751	4.493	1.958	1.851	2.282	1.949	1.815
<b>Fachverkäufer/innen</b>		536	972	2.462	2.883	3.449	1.341	2.026	2.940	3.476	3.368
<b>Neu abgeschlossene Ausbildungsverträge</b>											
<b>Bäcker/innen</b>		-	-	1.429	1.675	1.517	876	779	970	800	731
<b>Fachverkäufer/innen</b>		-	-	872	1.080	1.251	579	872	1.296	1.366	1.304