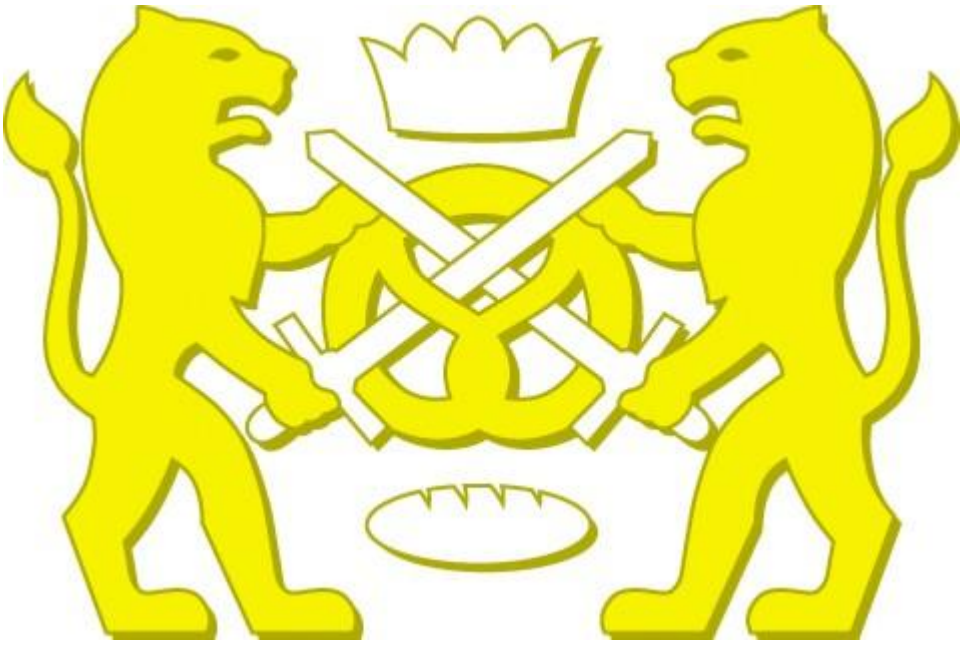
Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk e.V.



Geschäftsbericht 2009

Inhalt

Vorwort **5**
Das Bäckerhandwerk 2009 in Baden-Württemberg **6**
Betriebsstatistik 6
Umsatz und Beschäftigung 7
Lehrlingsstatistik 8
Verbandsnachrichten **10**
Marketing/Öffentlichkeitsarbeit **13**
Brot für die Welt 13
Azubi-Tage am 24./25.04.2009 in Stuttgart 13
Brezelkönigin und Brezelprinzessin des württembergischen Bäckerhandwerks 13
Landespresseball in Stuttgart 13
Brotprüfung 14
Praktischer Leistungswettbewerb der Bäckerjugend 2009 auf Landesebene 14
Juristische Beratung **15**
Prozessvertretung 15
Beratung 15
Bedeutende Gerichtsentscheidungen und neue Gesetze 16
Weitere rechtliche Entwicklungen im Jahr 2009 17
Betriebswirtschaftliche Beratung – Teil I **18**
Die Lage auf dem Backwarenmarkt 18
Angriff auf den Frühstücksmarkt 19
Aldi hat den Backautomaten 19
Schwerpunkte und Ergebnisse der Beratungsarbeit 20
Ausblick 2010 21
Betriebswirtschaftliche Beratung – Teil II **23**
Controlling 23
Beratungen in Fragen zur Betriebsführung 23
Mitgliederinformationen 24
Rundschreiben 24
Tagungen, Seminare, Versammlungen, Messe 24
Ermäßigungen und Erstattungen der Strom- und Energiesteuer 24
Arbeitskreise 24
Standortbeurteilungen 25
Betriebsübergaben und Pachtberechnungen 25
Ergebnisse der Beratungsarbeit 25

Technische Beratung 26
Lebensmittel- und Hygienerecht 26
Lebensmittelkennzeichnung 26
Mitarbeiter-Kompaktschulungen 26
Unterricht an der Württembergischen Bäckerfachschule 27
Ausblick 2010 27
Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Württembergische Bäckerfachschule 28
Allgemeine Aufgaben der Bäckerfachschule 28
Meisterkurs 28
Überbetriebliche Ausbildung der Bäckereifachverkäufer/innen 29
Überbetriebliche Ausbildung der Bäckerlehrlinge 29
Seminare in der Bäckerfachschule 30
Seminare extern 30
Schlusswort 32
Organe/Gremien des Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk und der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Württembergische Bäckerfachschule 33
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 34
Zahl der Betriebe in den Mitgliedsinnungen 1995 – 2009 35
Entwicklung des Bäckerhandwerks in Baden-Württemberg 1955 - 2009 36

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
Redaktion:	Anna Lena Bauer Hans-Georg Baum Stefanie Dietze Josef A. Hartmayer Andreas Kofler Franz E. Kunkel

Vorwort

Im Vorwort des Geschäftsberichts 2009 möchten wir drei Aktionen/Veranstaltungen unseres Verbandes in den Mittelpunkt stellen:

Die Aktion **„So gut kann Hilfe schmecken“** im Rahmen von „Brot für die Welt“, die Durchführung der **Mitgliederversammlung des Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk** und des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks im September, in Stuttgart sowie die **Begegnung des Bäckerhandwerks**, die in Esslingen durchgeführt wurde.

Die gemeinsame Aktion mit dem Diakonischen Werk Württemberg „So gut kann Hilfe schmecken“ mit den Bäckerinnungen in Württemberg und „Brot für die Welt“ war ein großer Erfolg. Durch diese Aktion wurden in den teilnehmenden Bäckereien rund 43.000 Euro für die Arbeit der diakonischen Hilfsaktion „Brot für die Welt“ gesammelt. 130 Bäckereien mit rund 400 Verkaufsstellen hatten in Württemberg fünf Wochen lang ein „Brot zum Teilen“ verkauft. Mit jedem verkauften „Brot zum Teilen“ flossen 30 Cent direkt an „Brot für die Welt“. Neben der Spende für die Hilfsaktion sollte die Gesellschaft durch die Aktion für das Thema Teilen sensibilisiert und der faire Handel gestärkt werden. Sowohl Oberkirchenrat Dieter Kaufmann als auch Landesinnungsmeister Johannes Schultheiß freuten sich zum Abschluss der Aktion über die große positive Resonanz in den Betrieben und bei vielen tausend Kunden.

Die Mitgliederversammlung des Landesinnungsverbandes wurde im vergangenen Jahr mit der Mitgliederversammlung des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks in Stuttgart durchgeführt. Gleichzeitig war das württembergische Bäckerhandwerk Gastgeber des Verbandstages auf Bundesebene. Nach den beiden Mitgliederversammlungen, einschließlich der Rahmenveranstaltungen, haben uns zahlreiche Delegierte und Gäste viele positive Rückmeldungen über beide Veranstaltungen zukommen lassen. Diese Resonanz ist zunächst vielleicht nichts wirklich Besonderes. Und doch haben die drei Tage deutlich gezeigt, wie wichtig es ist, während einer großen Veranstaltung auch das Gespräch untereinander und ohne Vorgabe einer Tagesordnung nicht zu kurz kommen zu lassen. Dass unser Verband zusätzlich auch als ein guter Gastgeber gesehen worden ist, erfüllt alle Verantwortlichen mit einem berechtigten Stolz.

Wichtig war auch das Gespräch miteinander bei der Begegnung des Bäckerhandwerks im Neckarforum Esslingen mit ca. 170 Teilnehmer/innen. Der Anlass für diese Begegnung waren die runden Geburtstage von Landesinnungsmeister Johannes Schultheiß und Direktor Walter F. Knittel von der BÄKO Region Stuttgart. Präsident Peter Becker und der Präsident des Baden-Württembergischen Genossenschaftsverbandes, Gerhard Roßwog, betonten in ihren Grußworten die Bedeutung und die Partnerschaft des Landesinnungsverbandes und der BÄKO als Einkaufsgenossenschaften für die backenden Betriebe.

Stuttgart, im Juli 2010

Johannes Schultheiß
Landesinnungsmeister

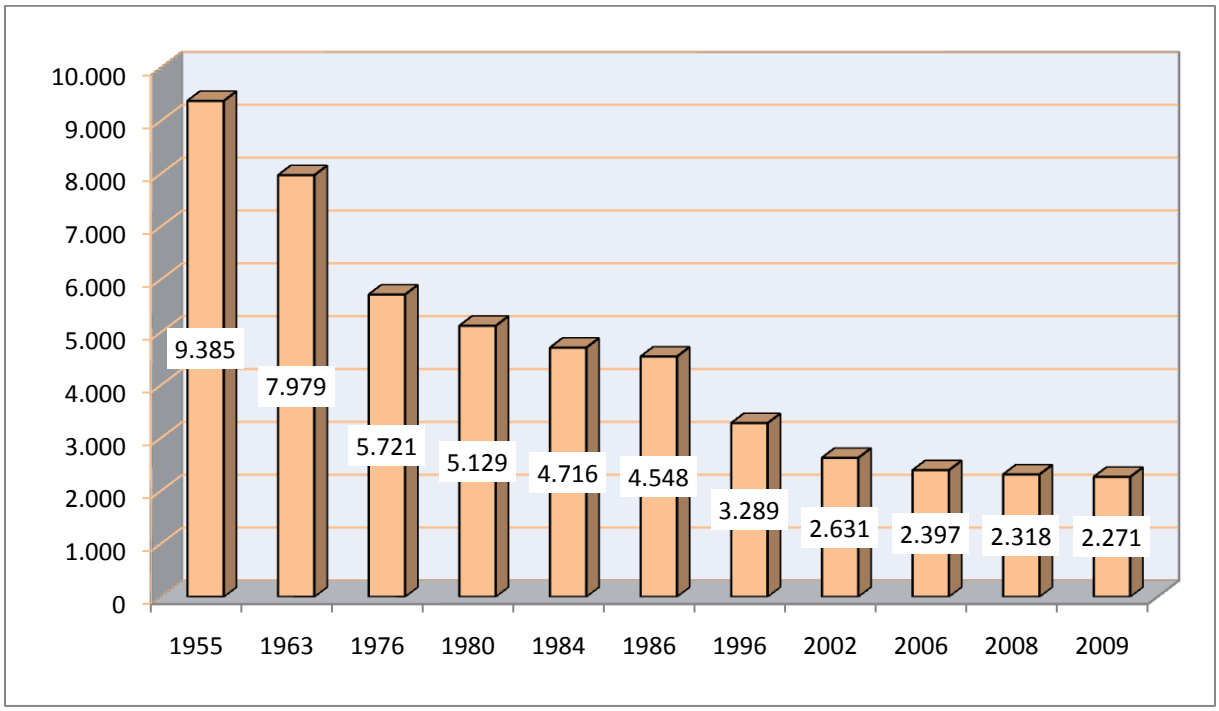
Andreas Kofler
Geschäftsführer

Das Bäckerhandwerk 2009 in Baden-Württemberg

Betriebsstatistik

Im Bäckerhandwerk in Deutschland wurden zum Stichtag 31.12.2009 insgesamt 14.993 Betriebe gezählt. Gegenüber dem Vorjahresbestand bedeutet dies einen Rückgang von 344 Betrieben bzw. 2,2 %. Bei der Betriebsstatistik 2008 wurden noch 444 Betriebe weniger als ein Jahr zuvor gezählt (-2,8 %), so dass sich die Geschwindigkeit des Rückgangs der Betriebszahlen weiter verlangsamt hat. In Baden-Württemberg ist die Zahl der Handwerksbäckereien von 2.318 auf 2.271 zurückgegangen.

Entwicklung des Bäckerhandwerks in Baden-Württemberg 1955-2009 (produzierendes Gewerbe)

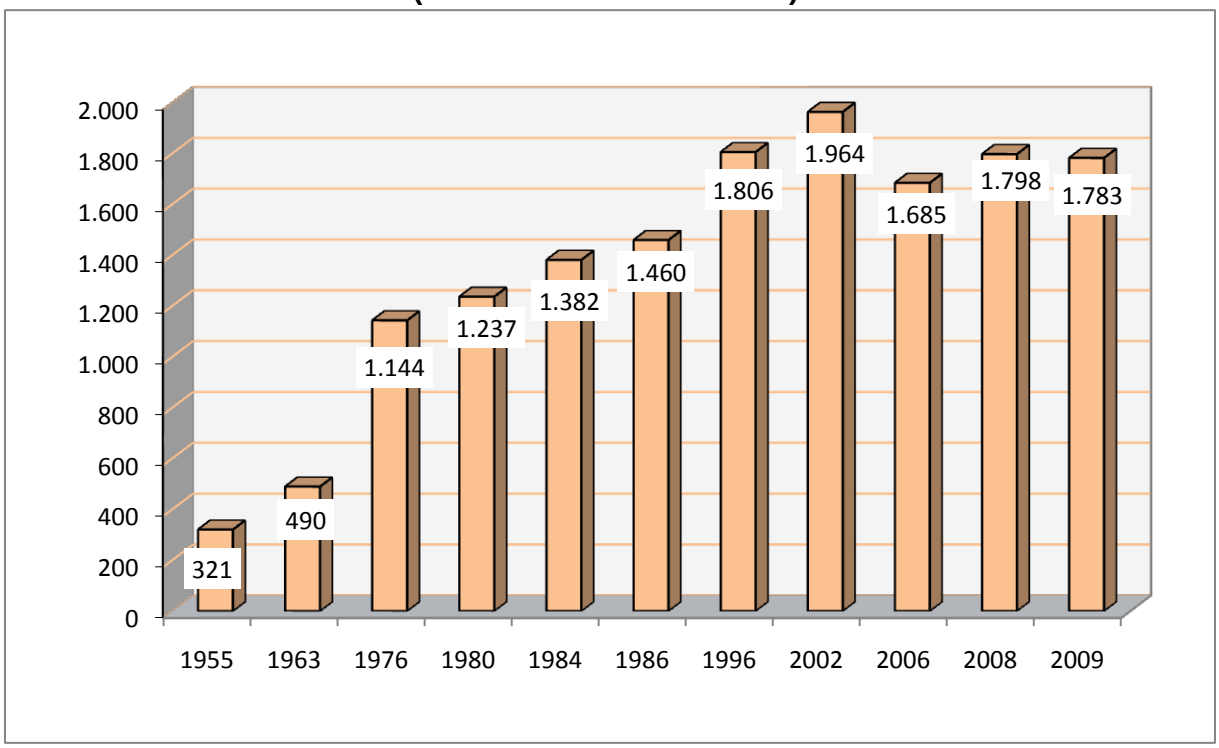


Umsatz und Beschäftigung

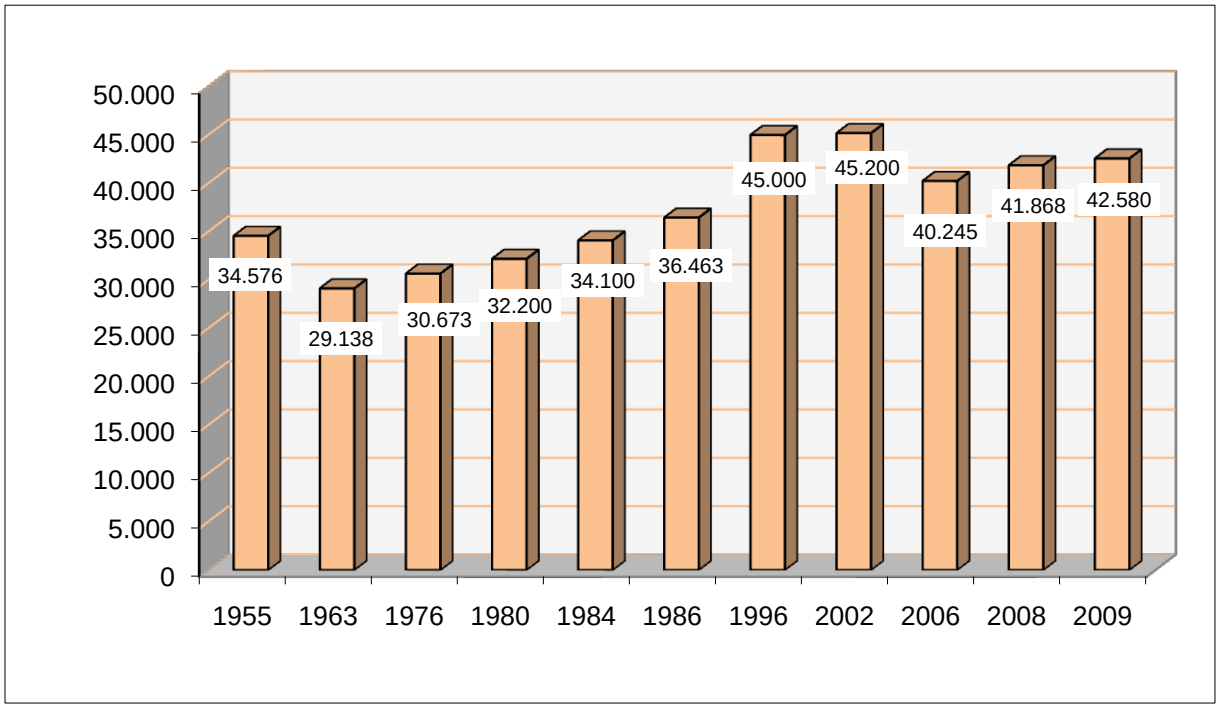
Der **Umsatz im Bäckerhandwerk** in Baden-Württemberg hat 2009 von 1.798 auf 1.783 Millionen Euro abgenommen (-0,84).

Die **Zahl der Beschäftigten im Bäckerhandwerk** in Baden-Württemberg hat 2009 nochmals um 1,67 % von 41.868 auf 42.580 zugenommen.

Entwicklung des Bäckerhandwerks in Baden-Württemberg 1955-2009 (Umsatzzahlen in Mio. EUR)



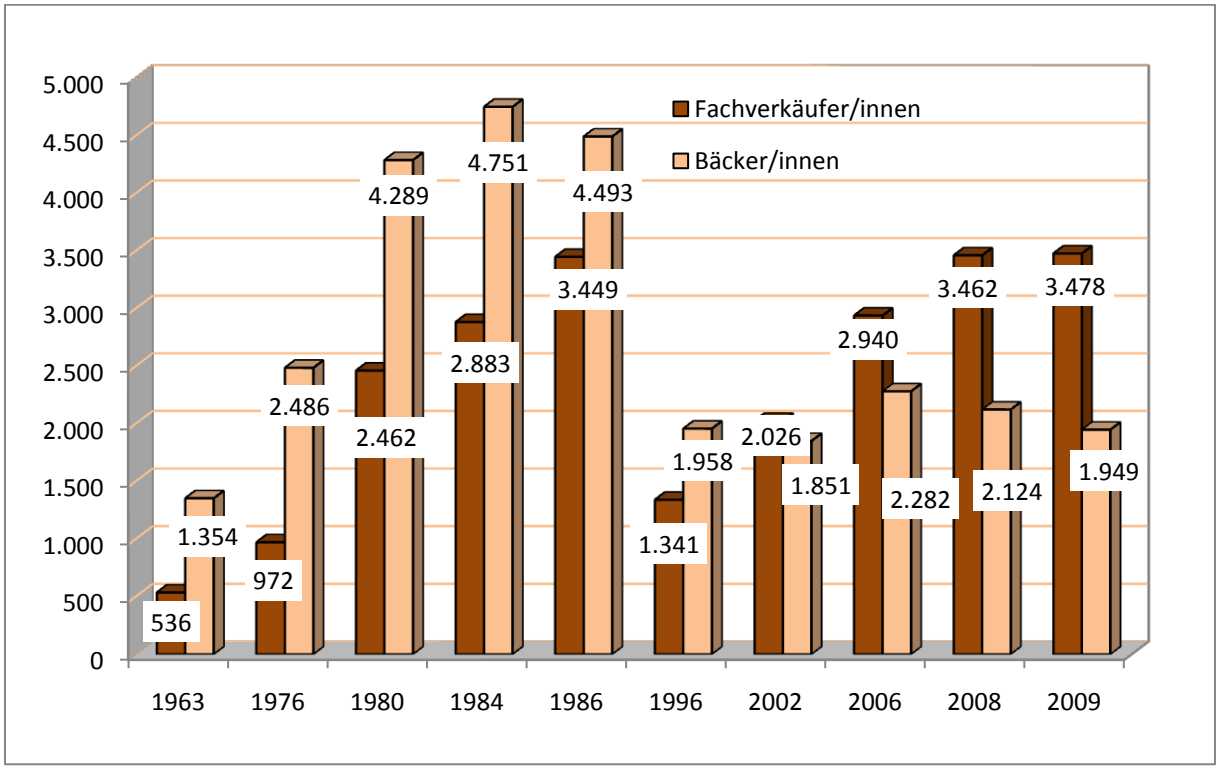
Entwicklung des Bäckerhandwerks in Baden-Württemberg 1955-2009 (Beschäftigtenzahlen)



Lehrlingsstatistik

Entwicklung der Lehrlingszahlen

Die Zahl der Ausbildungsverhältnisse im Bäckerhandwerk in Baden-Württemberg hat sich in 2009 auf 5.427 erhöht. Die Zahl der Bäckerlehrlinge ist um 175 Ausbildungsverhältnisse auf 1.949 gesunken. Die Ausbildungsverhältnisse der Bäckereifachverkäufer/innen ist nochmals leicht von 3.462 auf 3.478 (+16) gestiegen.

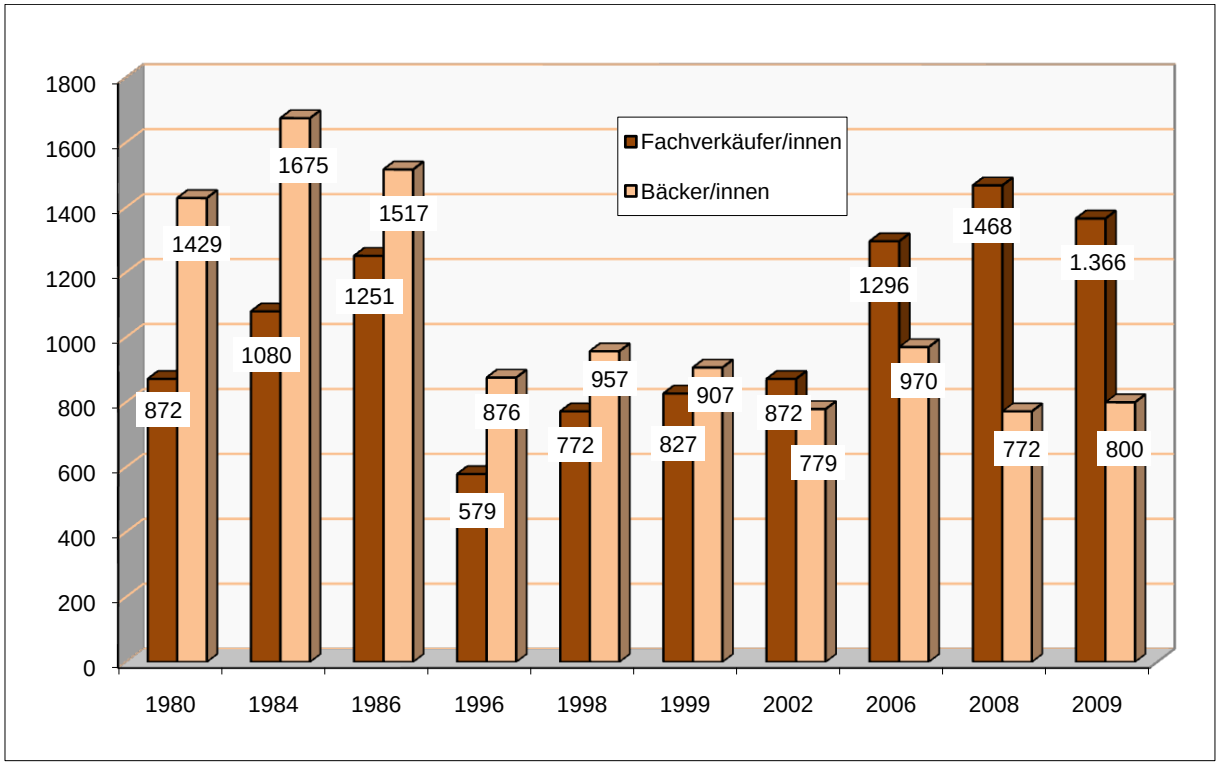


Neu abgeschlossene Ausbildungsverträge und schulische Vorbildung

In 2009 wurden bei den Bäckereifachverkäufer/innen 102 Ausbildungsverträge weniger abgeschlossen. Sie gingen von 1.468 auf 1.366 zurück. Bei den Ausbildungsverträgen der Bäcker/innen erhöhte sich die Zahl von 772 auf 800.

2009	Insgesamt	Männlich	Weiblich	Ohne Hauptschulabschluss	Mit Hauptschulabschluss	Realschulabschluss	Hoch-/Fachhochschulreife
Bäcker/in	800	640	160	32	616	138	13
Fachverkäufer/in	1.366	68	1.298	61	1.041	248	13
	2.166	**708**	**1.458**	**93**	***1.657***	***386***	**26**

Neu abgeschlossene Ausbildungsverträge im Bäckerhandwerk in Baden-Württemberg



Verbandsnachrichten

Im Jahr 2009 hatten die Mitglieder der Innungen und des Landesinnungsverbandes viele Möglichkeiten, ihre Vorschläge, Anregungen, Kritik und Diskussionsbeiträge innerhalb der Organisation zu diskutieren und zu entscheiden. Ein wichtiger und nicht zu unterschätzender Aspekt ist dabei stets auch die Information über die aktuellen und interessanten Fragen und Themenstellungen im Bäckerhandwerk.

Die wichtigsten Veranstaltungen des Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk und der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Württembergische Bäckerfachschule, im Jahr 2009 waren:

➔ **Mitgliederversammlung des Landesinnungsverbandes am 07.09.2009 in Stuttgart**

Die Mitgliederversammlung des Landesinnungsverbandes wurde im vergangenen Jahr zusammen mit der Mitgliederversammlung des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks in Stuttgart durchgeführt.

Das württembergische Bäckerhandwerk war im Jahr 2009 Gastgeber des Verbandstages des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks.

Am Begrüßungsabend, am Sonntag, den 06.09., begrüßte Landesinnungsmeister Johannes Schultheiß ca. 170 Delegierte und Gäste im Restaurant Cube im Kunstmuseum in Stuttgart.

Am Montagvormittag konnten sich die Teilnehmer/innen des Verbandstages in den geführten Trendtouren über das Bäckerhandwerk und nahestehende Verkaufskonzepte ausführlich informieren. Eine weitere Trendtour führte am Dienstag die Gäste, die nicht an der Mitgliederversammlung des Zentralverbandes teilgenommen haben, nach Tübingen.

Zusammen mit dem am Montagabend durchgeführten Festabend in der Reithalle im Maritim Kongresszentrum in Stuttgart war es für alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer eine sehr interessante und abwechslungsreiche Veranstaltung über drei Tage.

Die **Mitgliederversammlung des Landesinnungsverbandes** mit dem Bericht des Landesinnungsmeisters, dem Geschäftsbericht der Geschäftsführung, der Jahresrechnung 2008 und dem Haushaltsplan 2009 wurde am Montag, den 07.09., vor der Vortragsveranstaltung des Zentralverbandes, ebenfalls im Hotel Maritim durchgeführt.

Die Delegierten und Gäste des Landesinnungsverbandes hatten damit nach der Vorstellung und Abwicklung der Regularien die Möglichkeit, die sehr interessante Vortragsveranstaltung im Rahmen der Mitgliederversammlung des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks zu besuchen. Die Themen dieser Vortragsveranstaltung waren:

Aktuelle Situation des ADB-Verbunds und der Akademie Weinheim
Herr Kütscher, Direktor

Leitbild des Deutschen Bäckerhandwerks – in der praktischen Umsetzung
Herr Landesobermeister Wippler

Perspektiven für das Bäckerhandwerk
Frau Gebhardt, Geschäftsführerin Trendbüro

Einkaufswelt der Zukunft – Standortsicherung für das Bäckerhandwerk
Herr Kugel, ECE-Projektmanagement G.m.b.H & Co. KG, Geschäftsführer Centermanagement

Landesinnungsmeister Johannes Schultheiß und stellvertretender Landesinnungsmeister Martin Reinhardt betonten in ihren Ausführungen innerhalb der Mitgliederversammlung des Landesinnungsverbandes die sehr gelungene Kombination der beiden Mitgliederversammlungen des Zentralverbandes und des Württembergischen Bäckerhandwerks.

➔ Im Jahr 2009 fanden zwei Sitzungen des **Geschäftsführenden Vorstands** und drei Sitzungen des **Gesamtvorstandes** sowie zwei Mitgliederversammlungen des **Schulvereins** statt. Sehr positiv wurde dabei die zweitägige Sommerveranstaltung des Gesamtvorstandes am Bodensee bewertet.

➔ Nachdem die Mitgliederversammlung des Landesinnungsverbandes im Herbst durchgeführt wurde, fanden die beiden **Regionalversammlungen** des Landesinnungsverbandes im Jahr 2009 im Frühjahr statt. Die beiden Regionalversammlungen am 24. März in der BÄKO Ulm-Oberschwaben in Ravensburg und am 25. März in der BÄKO Region Stuttgart, Niederlassung Öhringen, waren wieder sehr gut besucht.

Nach dem aktuellen Sachstandsbericht von Landesinnungsmeister Johannes Schultheiß über die aktuelle Konjunkturlage des Bäckerhandwerks informierte die Geschäftsführung über folgende Themen:

- Umsetzung der Verpackungsverordnung,
- Verwendung von Frischeiern in Bäckereien,
- Salzgehalt in Backwaren,
- Beiträge an die Berufsgenossenschaft.

Anschließend wurden die Aktionen und Kampagnen der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks vorgestellt. Zum Schluss der Regionalversammlung referierten Frau Bauer über das Thema „Rahmenbedingungen für eine erfolgreiche Ausbildung in den Bäckereien“ und die beiden betriebswirtschaftlichen Berater des Verbandes, Herr Hartmayer und Herr Kunkel, über die möglichen Auswirkungen der aktuellen Konjunkturkrise auf das Bäckerhandwerk.

➔ Die **Betriebswirtschaftliche Tagung** des Landesinnungsverbandes fand am 26. und 27. April 2009 in Ulm zusammen mit den Bäckerverbänden aus Baden, Hessen, Saarland und Südwest statt.

Nach dem Informations- und Erfahrungsaustausch am Sonntagabend besichtigten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer am Montagvormittag zunächst die Bäckerei Staib in Ulm.

Die Tagesordnungspunkte der Betriebswirtschaftlichen Tagung waren:

- **Staib „Ihr Bäcker“ – Vorstellung**
  M. Staib (Geschäftsführer Bäckerei Staib GmbH & Co. KG)
- **Aktuelle Kennzahlen im Bäckerhandwerk**
  S. Nickum, Bäckerinnungsverband Baden
- **Entwicklungen und Trends im Backwarenmarkt**
  J. A. Hartmayer, LIV f. d. Württ. Bäckerhandwerk
- **Erfolgsfaktor Emotion – Warum Kunden wirklich kaufen**
  B. Kütscher, Akademie Dt. Bäckerhandwerk Weinheim
- **Das Ausbildungskonzept der K & U Bäckerei**
  W. Fletschinger, K & U Bäckerei GmbH, Neuenburg
- **Muss ich meine Company lieben? – Neue Herausforderungen für das Personalmanagement 2020**
  Prof. Dr. U. Detmers, Fa. Mestemacher

➔ Die **Marketing-Tagung** des Landesinnungsverbandes wurde am 14. Juli 2009 wieder in der Architektenkammer in Stuttgart durchgeführt. Die Themen der sehr gut besuchten Veranstaltung waren:

- **„Nur 400 Euro – und trotzdem motiviert lächeln“**
  Vanessa Koch, Training & Seminare, Bremen
- **Der Bäcker Ruetz - 110 Jahre jung**
  Christian Ruetz, Geschäftsleitung
- **Die Geheimnisse einer sehr guten Produktqualität**
  Joseph Dorffer, Meilleur Ouvrier de France
- **Mehr Umsatz auf bestehender Fläche**
  Harald Brust, Brust+Partner, Bad Schönborn
- **Loyalitätsmanagement in der Bäckerei - wie man Kunden noch glücklicher macht**
  Anne Schüller, Marketing Consulting

➔ Das Ziel des **Unternehmerinnen-Seminars** 2009 mit 25 Teilnehmerinnen war vom 07. bis 09. Juli Paris. Neben dem Fachprogramm wurden in Paris auch sehr interessante Bäckereien und Verkaufskonzepte besichtigt. Das Seminarprogramm in Paris war:

- **Einführung in den französischen Bäckermarkt**
  Andreas Kofler, Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk

- **Lebensqualität beginnt im Kopf**
  Liliane Heberle, Coaching Akademie Stuttgart
- **Neues aus dem Arbeitsrecht**
  Anna Lena Bauer und Dagmar Eder-Hoffmann, Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk

➔ 35 Teilnehmer/innen nahmen letztes Jahr an der **Fachstudienreise** des Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk vom 10. bis 17. Mai nach New York und Miami teil.

Mit der hervorragenden Betreuung des Gastro-Experten Pierre Nierhaus wurden sowohl in New York als auch in Miami und Umgebung sehr interessante Verkaufskonzepte und Betriebe im Bäckerhandwerk, Café, Bistro und Fastfood-Bereich besichtigt.

➔ Die zehn **Arbeitskreise** des Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk trafen sich im vergangenen Jahr durchschnittlich drei- bis sechsmal zu halb-, ganz- oder zweitägigen Veranstaltungen. Einzelne Arbeitskreise organisieren ihre Veranstaltungen selbst. Die meisten ERFA-Kreise werden vom Landesinnungsverband geführt und moderiert. Zudem treten regelmäßig externe Referenten bei den Arbeitskreisterminen auf. Neben dem fachlichen Informations- und Erfahrungsaustausch stehen auch Betriebsbesichtigungen im In- und Ausland im Mittelpunkt der Veranstaltungen.

➔ Viele **Innungsversammlungen** der 17 Mitgliedsinnungen, Brotprüfungen und weitere Veranstaltungen der Innungen wurden im Jahr 2009 vom Landesinnungsmeister, stellvertretenden Landesinnungsmeister, der Geschäftsführung, der Schulleitung und den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Verbandes und der Bäckerfachschule besucht.

➔ Vertreter des Landesinnungsverbandes und der Württembergischen Bäckerfachschule nahmen im vergangenen Jahr außerdem an vielen Gremiensitzungen, Veranstaltungen und Terminen beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks, der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, dem Baden-Württembergischen Handwerkstag sowie bei einzelnen Handwerkskammern und Fachorganisationen des Handwerks und außerhalb des Handwerks teil. Regelmäßig besucht der Landesinnungsverband Veranstaltungen der BÄKO-Landeszentrale Süddeutschland und der beiden regionalen BÄKO-Genossenschaften in Württemberg. Bei den Letztgenannten führte auch die Bäckerfachschule regelmäßig Seminare in deren Räumlichkeiten durch. Bei den Gesprächen des Landesinnungsverbandes mit den Ministerien, Behörden und Abgeordneten standen im vergangenen Jahr die Themen „Landesbauordnung“, „Hygieneverordnung“ sowie „GVO-Leinsaat“ im Mittelpunkt der Gespräche.

➔ Die beiden 60. Geburtstage von Landesinnungsmeister Johannes Schultheiß und BÄKO-Direktor Walter F. Knittel waren Anlass für die am 20. September 2009 durchgeführte **Begegnung des Bäckerhandwerks** im Neckarforum Esslingen. Der Landesinnungsverband und die BÄKO-Region Stuttgart hatten gemeinsam zu dieser Begegnung eingeladen und viele Partner, Freunde und Förderer des Bäckerhandwerks nahmen daran teil. Die Grußworte sprachen Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, und Gerhard Roßwog, Präsident des Baden-Württembergischen Genossenschaftsverbandes.

Marketing/Öffentlichkeitsarbeit

Brot für die Welt

Die gemeinsame Aktion „So gut kann Hilfe schmecken“ der Bäckerinnungen in Württemberg und „Brot für die Welt“ war ein großer Erfolg.

Durch diese Aktion wurden vom 10. September bis 14. Oktober 2009 43.000 Euro für die Arbeit der Diakonischen Hilfsaktion „Brot für die Welt“ gesammelt. 130 Bäckereien hatten in rund 400 Verkaufsstellen 5 Wochen lang ein „Brot zum Teilen“ verkauft. Mit jedem verkauften „Brot zum Teilen“ flossen 30 Cent direkt an „Brot für die Welt“. Neben der Spende für die Hilfsaktion sollte die Gesellschaft durch die Aktion „Brot zum Teilen“ für das Thema Teilen sensibilisiert und so der faire Handel gestärkt werden. „Wir sind außerordentlich dankbar für die große Beteiligung an der Aktion. Es ist ein Geschenk für die Aktion und die Menschen, denen es zugute kommt“, so Oberkirchenrat Dieter Kaufmann bei der Scheckübergabe im Diakonischen Werk Württemberg in Stuttgart am 19.11.2009. Auch Landesinnungsmeister Johannes Schultheiß freute sich über die gute Resonanz bei der Aktion „Brot zum Teilen“, sowohl bei den Mitgliedern der Innungen als auch in der Öffentlichkeit.

Azubi-Tage am 24./25.04.2009 in Stuttgart

Die Azubi- und Studientage 2009 fanden am o. g. Termin in den Hallen der Neuen Landesmesse in Stuttgart statt. Insgesamt zählte der Veranstalter ca. 21.000 Besucher. 20 Innungen und Schulen sowie die Handwerkskammer Region Stuttgart präsentierten das Handwerk attraktiv und lebhaft. An dem offen und einheitlich gestalteten Stand konnten die Besucher an allen Stationen das Handwerk live erleben. Der Stand des Bäckerhandwerks innerhalb der Handwerkspräsentation wurde vom Landesinnungsverband und der Bäckerinnung Stuttgart gestaltet und betreut. Das Bäckerhandwerk hat mit dieser Präsentation die Möglichkeit genutzt, die Besucherinnen und Besucher der Ausbildungsmesse über den Beruf Bäcker/in und Bäckereifachverkäufer/in praxisnah zu informieren.

Brezelkönigin und Brezelprinzessin des württembergischen Bäckerhandwerks

Frau Stefanie Bengelmann, Brezelkönigin, und Frau Daniela Rausch, Brezelprinzessin, haben auch im vergangenen Jahr in charmanter Art und Weise das Bäckerhandwerk bei mehreren Veranstaltungen inner- und außerhalb der eigenen Branche präsentiert.

Landespresseball in Stuttgart

Am 13. November 2009 präsentierte sich das Bäckerhandwerk wieder mit einem großen Stand im Eingangsbereich auf dem größten Ball der Landeshauptstadt Stuttgart. Es gehört schon zur Tradition, dass die Ballbesucher/innen auf dem Nachhauseweg mit ofenfrischen Backwaren, unter anderem überreicht von der Brezelkönigin Stefanie Bengelmann, überrascht und verwöhnt werden.

Brotprüfung

14 Innungen haben sich 2009 an der Brotprüfung beteiligt. Insgesamt wurden 1.633 Brot- und 626 Brötchenproben zur Prüfung eingereicht. Davon sind 34,29 % der Brotproben mit Gold und 51,38 % mit Silber ausgezeichnet worden. Bei den Brötchen haben 36,74 % Gold und 52,73 % Silber erhalten.

Praktischer Leistungswettbewerb der Bäckerjugend 2009 auf Landesebene

Der Landeswettbewerb hat im letzten Jahr am 15. Oktober in Karlsruhe stattgefunden. Folgende Sieger/innen wurden dabei ermittelt:

Landessieger/innen Bäcker/innen:

1. Thorsten Bopp
   Bäckerei Mangold, Laichingen

2. Tobias Nestel
   Bäckerei Jost, Bondorf

3. Florian Lutz
   Bäckerei Dannenmann, Kornwestheim

Landessieger/innen Fachverkäufer/innen:

1. Sandra Fehrenbach
   Bäckerei Brauss GmbH, Karlsruhe

2. Sonja Fois
   Bäckerei Schneckenburger GmbH & Co. KG, Tuttlingen

3. Franziska Gruß
   Bäckerei Schöllkopf GmbH, Waiblingen

Juristische Beratung

Anna Lena Bauer

Die Rechtsberatung des Landesinnungsverbandes wurde zum September 2009 wieder durch Frau Eder-Hoffmann verstärkt, die nach Rückkehr aus ihrer Elternzeit künftig zusammen mit Frau Bauer den Verbandsmitgliedern für die juristische Beratung zur Verfügung stehen wird.

Prozessvertretung

Wie in den Vorjahren auch blieb die Zahl der Prozessvertretungen vor den Arbeitsgerichten konstant hoch. So wurden 2009 72 Gerichtsverfahren betreut, wobei ca. ein Viertel der Verfahren bereits vor dem anberaumten Gütetermin durch Vergleichsprotokollierung nach § 278 Abs. 6 ZPO erledigt werden konnte. Die Einführung dieser Protokollierungsmöglichkeit vor wenigen Jahren, die es den Parteien ermöglicht, ohne Erscheinen vor dem Gericht, das Verfahren durch Einreichen eines schriftlichen Vergleichsvorschlages zu beenden, hat sich mitterlweile etabliert und ist aus Arbeitgebersicht eine zu begrüßende Prozessmaßnahme, da hierdurch Gerichtsverfahren ohne nennenswerten Aufwand kostengünstig und schnell erledigt werden können.

Die übrigen Gerichtsverfahren, die nicht durch das Verfahren nach § 278 ZPO erledigt wurden, endeten überwiegend im ersten Gütetermin durch eine dortige vergleichsweise Einigung. Weiterhin gering, aber etwas angestiegen, ist die Zahl der Gerichtsverfahren, die erst im Kammertermin abgewickelt wurden. Hintergrund für diese leichte Entwicklung dürfte zum einen gewesen sein, dass bei Kündigungsstreitigkeiten im Gütetermin von Arbeitnehmerseite zum Teil inakzeptable Vergleichsvorschläge, weil mit überhöhten Abfindungszahlungen verbunden, unterbreitet wurden, so dass keine Einigung erzielt werden konnte, oder aber von Arbeitgeberseite die Kündigung als wirksam erachtet wurde. Da im Kündigungsrechtsstreit der Arbeitgeber das Annahmeverzugslohnrisiko trägt, d. h. bei Unterliegen im Kündigungsprozess den rückständigen Lohn seit Ausspruch der Kündigung nachzuzahlen hat, wird allerdings von einem vorschnellen Abbruch der Güteverhandlungen bzw. vorschnellen Anstrebens eines Kammertermins abgeraten. Vielmehr sollte bei Kündigungsrechtsstreitigkeiten vorab in jedem Einzelfall eine sorgfältige Prüfung der Erfolgsaussichten bzw. des Prozessrisikos vorgenommen werden und erst dann das weitere Vorgehen festgelegt werden.

Der Schwerpunkt der genannten Verfahren lag, wie in den Vorjahren auch, bei vom Arbeitgeber ausgesprochenen Kündigungen. In den restlichen Verfahren ging es hauptsächlich um Lohn- oder Sonderzahlungen, Abmahnungen, Versetzungen, Verteilung der Arbeitszeit oder Zeugnisberichtigungsansprüche. Im Bereich der Zahlungsklagen fällt auf, dass sich Arbeitnehmer auch nicht mehr scheuen, Beträge, die im zwei- oder niedrigen dreistelligen Bereich liegen, geltend zu machen. Die Beweggründe für solches Handeln mögen oft darin begründet liegen, dass Arbeitnehmer mit ihrem Arbeitslohn zunehmend eine Vielzahl von Verbindlichkeiten tilgen und daher auch auf kleine Lohnbeträge zwingend angewiesen sind.

Beratung

Wie in den vergangenen Jahren lag der Beratungsschwerpunkt auf dem Abruf und der individuellen Erstellung von Vertragsmustern – vor allem von Arbeits-, Pacht- und Mietverträgen. Auch die Beendigung von Arbeitsverhältnissen, sei es durch Kündigung oder Aufhebungsvertrag, war ständiger Gegenstand in der täglichen arbeitsrechtlichen Beratung. Da die Anforderungen des Kündigungsschutzgesetzes an den Arbeitgeber nach wie vor gleichbleibend hoch sind und der Abschluss eines Aufhebungsvertrages der freiwilligen Mitwirkung des Arbeitnehmers bedarf, gewinnt aber auch die Beratung rund um das Befristungsrecht als Alternative zu Kündigung und Aufhebungsvertrag zunehmend an Bedeutung.

„Dauerbrenner“ blieb auch weiterhin die Ausbildung im Bäckerhandwerk, die - insbesondere unter dem Aspekt der Anwendbarkeit des allgemeinverbindlichen Ausbildungstarifvertrages, des Jugendarbeitsschutzgesetzes und des Berufsbildungsgesetzes - bei den Ausbildungsbetrieben zu Informationsbedarf hinsichtlich einer rechtlich korrekten Ausgestaltung führte.

Probleme bereiteten einigen Betrieben auch Forderungen ihrer Mitarbeiter wegen Nichtbeachtung des Nachweisgesetzes. Bereits seit 1995 besteht für den Arbeitgeber nach diesem Gesetz die Pflicht, die wesentlichen Arbeitsbedingungen schriftlich niederzulegen und dem Arbeitnehmer auszuhändigen. Diese Verpflichtung gilt dabei sowohl für sämtliche Arbeitsverhältnisse, d. h. auch für geringfügig Beschäftigte, wie auch für Ausbildungsverhältnisse. Eine Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann dazu führen, dass Arbeitgeber Nachzahlungsforderungen im Rahmen der allgemeinen Verjährung von 3 Jahren ausgesetzt werden (in der Praxis bereits mehrmalig von geringfügig Beschäftigten im Hinblick auf Urlaubsentgelt oder Lohnfortzahlung im Krankheitsfall geltend gemacht), oder dass eine Schadenersatzpflicht gegenüber dem Arbeitnehmer begründet wird. Letztere Variante kann nach neuerer Rechtsprechung insbesondere beim fehlenden Nachweis auf anzuwendende Tarifverträge greifen, was in unserem Verbandsgebiet im Hinblick auf den allgemeinverbindlichen Ausbildungstarifvertrag durchaus Relevanz entfalten kann.

Vor diesem Hintergrund wird unbedingt angeraten, mit allen Arbeitnehmern, insbesondere auch geringfügig Beschäftigten, schriftliche Arbeitsverträge abzuschließen. Aktuelle Vertragsmuster können dabei jederzeit bei der Geschäftsstelle des Landesinnungsverbandes angefordert bzw. von deren Homepage heruntergeladen werden.

Bedeutende Gerichtsentscheidungen und neue Gesetze

Auch im Jahr 2009 sind zahlreiche neue Gesetze auf den Weg gebracht und wegweisende arbeitsgerichtliche Entscheidungen getroffen worden. Besonders erwähnen möchten wir in diesem Zusammenhang das EuGH- und BAG-Urteil zum Nichtverfall des Urlaubsanspruchs bei Langzeitkranken sowie bei den Gesetzesvorhaben die Änderung des Bundeselterngeld- und Elternzeitgesetzes sowie die Einführung des Zweiten Gesetzes zur Änderung des Vierten Buches Sozialgesetzbuch und des Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetzes.

Mit einer viel beachteten Entscheidung vom 24. März 2009 hat das Bundesarbeitsgericht (BAG) seine bisherige 25 Jahre währende Rechtsprechung zum Verfall von Urlaubsansprüchen bei krankheitsbedingter Arbeitsunfähigkeit aufgegeben. Es folgt damit der Entscheidung des Europäischen Gerichtshofs (EuGH) in der Sache Schultz-Hoff vom 20. Januar 2009. Bisher galt in Deutschland, dass der Urlaub, der nicht genommen wurde, spätestens am 31. März des auf das Urlaubsjahr folgenden Jahres verfiel. Dies galt auch, wenn der Mitarbeiter arbeitsunfähig erkrankt war und deshalb den Urlaub nicht nehmen konnte. Mit seinem Urteil vom 24. März 2009 geht nun aber das BAG davon aus, dass der Urlaubsanspruch auch bei lang andauernder Krankheit nicht verfallen kann. Scheidet der Arbeitnehmer noch während seiner Erkrankung aus dem Arbeitsverhältnis aus, so hat er einen Anspruch auf Abgeltung des noch bestehenden Urlaubsanspruchs. Aufgrund dieser Rechtsprechungsänderung und damit einhergehenden künftigen möglichen Kumulierungen von Jahresurlaubsansprüchen sind die finanziellen Risiken für den Arbeitgeber nicht kalkulierbar. Es besteht die Gefahr, dass in erheblichem Umfang Rückstellungen für solche langzeitkranken Mitarbeiter gebildet werden müssen. Das BAG geht davon aus, dass Arbeitgeber zumindest ab dem Bekanntwerden des Vorlagebeschlusses des LAG Düsseldorf vom 2. August 2006 nicht mehr in ihrem Vertrauen auf die bisherige Rechtsprechung des BAG geschützt sind, so dass Arbeitgeber ab diesem Zeitpunkt mit einer Geltendmachung von Urlaubsansprüchen zu rechnen haben. Eine Gewährung eines weitergehenden Vertrauensschutzes ist bisher leider nicht ersichtlich. Durch die Urteile des EuGH und des BAG ist somit eine erhebliche Rechtsunsicherheit entstanden, die sich wohl erst in den kommenden Jahren durch konkretisierende Urteile ggfs. entschärfen wird. Arbeitgeber, die bisher auf Kündigungen bei langjährig erkrankten Arbeitnehmern verzichtet haben, werden unter Umständen aus finanziellen Erwägungen vielfach gezwungen sein, diese Arbeitsverhältnisse zu beenden. Da die EG-Richtlinie allerdings nur den gesetzlichen Mindesturlaub von 4 Wochen betrifft und sich auch der EuGH und das BAG in seinen Entscheidungen nicht abweichend zu dieser Richtlinie geäußert haben, ist davon auszugehen, dass auch die unteren Instanzgerichte in diese Richtung entscheiden werden, so dass zumindest bei älteren Arbeitsverhältnissen, die in der Regel im Arbeitsvertrag keine Trennung zwischen Mindest- und tariflich oder vertraglich eingeräumten Mehrurlaub vorsehen, keine Ausweitung auf diesen Mehrurlaub erfolgen wird. Wir empfehlen allerdings in neu abzuschließenden Arbeitsverträgen künftig eine Trennung von Mindest- und Mehrurlaub vorzunehmen und für den Mehrurlaub ausdrücklich den Verfall bei längerer Erkrankung festzulegen.

Für Verwirrung sorgten zunächst das zum 01.01.2009 in Kraft getretene Zweite Gesetz zur Änderung des Vierten Buches Sozialgesetzbuch sowie das zum gleichen Zeitpunkt in Kraft getretene Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz, welches das Ziel verfolgt, Schwarzarbeit und illegale Beschäftigung einzudämmen. Zu diesem Zweck wurde einerseits für Betriebsinhaber die Pflicht zur Anmeldung ihrer Mitarbeiter bereits vor Aufnahme der Beschäftigung (Sofortmeldung) und andererseits für die Beschäftigten selbst die Pflicht zur Mitführung von Ausweisdokumenten statt des Sozialversicherungsausweises eingeführt. Tangiert von diesen neuen Pflichten sind 9 Branchen, zu denen auch das Gaststätten- und Beherbergungswerbe zählt. Es stellte sich daher die Frage, inwieweit das Bäckerhandwerk unter den Gaststättenbegriff subsumiert werden kann. Da es im Laufe des Jahres den am Gesetzgebungsverfahren beteiligten Bundesministerien nicht gelungen war, diese Regelung, insbesondere den Gaststättenbegriff, zu konkretisieren, haben sich letztlich die Spitzenverbände der Sozialversicherungsträger zu Wort gemeldet und erklärt, dass nach ihrer Auffassung nur solche Betriebe zum Gaststättenrecht zu zählen seien, die im Schwerpunkt gastronomische Leistungen anbieten. Das Bundesfinanzministerium hat auf diese Äußerung der Sozialversicherungsträger reagiert und verlautbart, dass die für die Sofortmeldung aufgestellten Abgrenzungskriterien auch für die Mitführungspflicht gelte, so dass letztlich doch nur noch sehr wenige Bäckereibetriebe von den Neuregelungen betroffen sein werden und demgemäß auch Zollkontrollen in dieser Hinsicht in Zukunft die Ausnahme sein dürften.

Ebenfalls zum 1.1.2009 in Kraft getreten sind die Neuregelungen des Bundeselterngeld- und Elternzeitgesetzes. Neu eingeführt hat der Gesetzgeber eine Mindestbezugsdauer für das Elterngeld von zwei Monaten (§ 4 Abs. 3 Satz 1 BEEG n.F.). Daneben können unter eng begrenzten Voraussetzungen künftig bei sog. „Teenager-Schwangerschaften“ auch Großeltern einen Anspruch auf Elternzeit haben (§ 15 Abs. 1 a BEEG n.F.). Um die „Großelternzeit“ in Anspruch nehmen zu können, muss der Arbeitnehmer oder die Arbeitnehmerin mit seinem/ihrem Enkelkind in einem Haushalt leben und sich um die Erziehung des Kindes kümmern. Erforderlich ist ferner, dass ein Elternteil des betreuten Kindes minderjährig ist oder sich im letzten oder vorletzten Jahr einer Ausbildung befindet, die es vor Vollendung des 18. Lebensjahres begonnen hat. Diese Ausbildung muss die Arbeitskraft des Elternteils zudem voll in Anspruch nehmen.

Weitere rechtliche Entwicklungen im Jahr 2009

Für viel Gesprächsstoff sorgte bzw. sorgt seit dem Frühjahr 2009 die sog. Schweinegrippe (A/H1N1-Virus), die sich ausgehend von Mexiko im Laufe des Jahres auf dem gesamten Erdball ausbreitete. Da zunächst der Verlauf dieser Grippeform nicht absehbar war und Mediziner teilweise vor eine weltweiten Pandemie warnten, stellte sich auch aus arbeitsrechtlicher Sicht die Frage, wie sich Arbeitgeber bei auftretenden Erkrankungen innerhalb der Belegschaft verhalten sollen bzw. welche Maßnahmen - auch zur Aufrechterhaltung des Betriebsablaufes - im Einzelfall angeordnet werden können. Die juristische Beratung hatte nach der zunehmenden Verbreitung des Virus einen arbeitsrechtlichen Frage- und Antwortenkatalog erarbeitet, den die Mitglieder jederzeit auf der Homepage der Geschäftsstelle abrufen konnten. Aufgrund des glücklicherweise eher milden Verlaufs dieser Grippeform in Deutschland stellten sich viele arbeitsrechtliche Fragen letztlich dann doch nicht. Da jedoch nicht absehbar ist, ob in geraumer Zeit eine weitere Krankheitswelle ausbrechen könnte, bleibt der Fragen- und Antwortenkatalog vorerst auf der Homepage der Geschäftsstelle abrufbar.

Gleichfalls für viel Gesprächsstoff hat weiterhin die BGN gesorgt, die ab dem Jahr 2008 die Gefahrenklassen „Produktion“ und „Verkauf“ zu einer Gefahrenklasse mit dem Vervielfältiger „5,2“ zusammengeführt hat. Das über den Zentralverband angestrengte Musterverfahren, um die Rechtmäßigkeit dieses Vorgehens überprüfen zu lassen, dauert weiterhin an. Mit einer Entscheidung der ersten Instanz der Sozialgerichtsbarkeit ist erst Ende 2010 zu rechnen, so dass eine rechtskräftige Entscheidung des Bundessozialgerichtes aller Voraussicht erst in 3 bis 4 Jahren vorliegen dürfte. Bis dahin bleiben die Betriebe des Bäckerhandwerks zur Zahlung der Beiträge nach den Vorgaben der BGN verpflichtet. Ebenfalls zur Zahlung verpflichtet, bleiben die Bäckereibetriebe, die die freiwillige Unternehmerversicherung der BGN, die diese zum 01.01.2008 eingeführt hat, nicht aufgekündigt haben. Die juristische Beratung hat zu diesem Thema im Jahr 2009, insbesondere zum Leistungsumfang und zu den Kündigungsmöglichkeiten der Unternehmerversicherung, mehrere ausführliche Rundschreibenbeiträge verfasst, die bei Bedarf auf der Geschäftsstelle noch angefordert werden können.

Betriebswirtschaftliche Beratung – Teil I

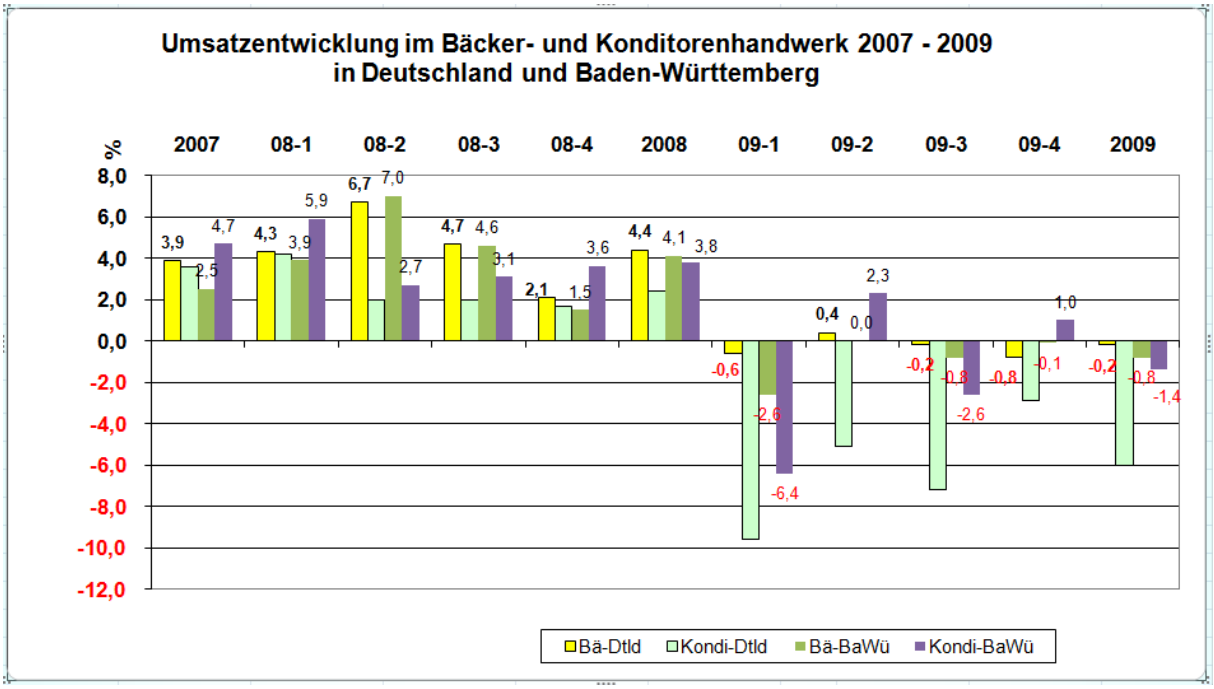
J. A. Hartmayer

Kein Problem wird gelöst,
wenn wir träge darauf warten,
dass Gott allein sich darum kümmert.
Martin Luther King

Die Lage auf dem Backwarenmarkt

Für viele Betriebe war 2009 unter Umsatz- und Ertragsgesichtspunkten ein erfolgreiches Jahr. Einige Betriebsinhaber hatten sogar ihr bestes Umsatz- und Ergebnisjahr seit sie den Betrieb führen. Andererseits klagen zahlreiche Betriebe - insbesondere im ländlichen Raum - über Umsatzrückgänge, meistens begleitet von Ertragsrückgängen und nachfolgenden Liquiditätsengpässen. Diese Betriebe haben insbesondere unter der Finanz- und Wirtschaftskrise und der damit zusammenhängenden Kurzarbeit zu leiden.

Dieser Trend wird auch durch die Daten des Statistischen Bundesamtes zur Handwerksstatistik bestätigt. Danach hat es nach dem erfolgreichen **Umsatzanstieg von 4,4 % in 2008** im letzten Jahr einen deutlichen Rückschlag gegeben. Mit Ausnahme des 2. Quartals ist der Umsatz im Vergleich zum Vorjahr zurückgegangen. Dies führte im **Gesamtjahr 2009** auf Bundesebene zu einem **Umsatzminus von 0,2 %.**



Eine ähnlich gespaltene Entwicklung ist auch für das Bäckerhandwerk in Baden-Württemberg festzustellen, wie zahlreiche Daten aus Bäckereibetrieben und auch die amtlichen Werte des Statistischen Landesamtes aufzeigen. Wobei insbesondere das deutlich schlechtere erste Quartalsergebnis mit -2,6 % zu -0,6 im Bund, für das Gesamtjahr 2009 in **Baden-Württemberg** zu einem etwas höheren **Umsatzminus von 0,8 %** geführt hat.

Besonders erfolgreich waren im letzten Jahr Betriebe mit angegliederten Bäcker-Cafés und einem entsprechenden Kuchen- und Snack-Umsatz. Hier gab es zum Teil deutliche Zuwächse. Die Kunden scheinen sich einfach „im Kleinen“ noch etwas gönnen zu wollen.

Entscheidend zur Ertragsverbesserung hat die Tatsache beigetragen, dass sich der Preisrückgang im Rohstoffbereich weiter fortgesetzt bzw. auf niedrigem Niveau stabilisiert hat. Dies hat zu einer deutlichen Rohertragsverbesserung beigetragen. Hinzu kamen auch teilweise Reduzierungen im Bereich der Energiekosten durch günstigere Ölpreise und verhandelbare Strompreise infolge des steigenden Stromanteils erneuerbarer Energiequellen.

Angriff auf den Frühstücksmarkt

Nachdem das Bäckerhandwerk in den letzten Jahren im klassischen Brotmarkt immer mehr Marktanteile verloren hat, konnten diese Umsatzverluste durch ein deutliches Wachstum im Markt für Außer-Haus-Verzehr weitgehend ausgeglichen werden. Ein wichtiger Bereich ist hier das take-away-Geschäft im Snack- und Frühstücksbereich. Vor allem in den Morgenstunden hat sich hier das Bäckerhandwerk zum etablierten Marktführer entwickelt.

Seit letztem Jahr versuchen nun die beiden Big-Player im Quickservice-Bereich, McDonald’s und Burger King, dem Bäckerhandwerk hier Markanteile streitig zu machen bzw. den Markt auszuweiten, indem morgens bis 10.30 bzw. 11.00 Uhr unter der Woche bzw. bis 11.30 Uhr an Sonn- und Feiertagen ein spezielles Frühstücksortiment offeriert wird.

Bisher hat das Bäckerhandwerk hierdurch noch keine Umsatzeinbußen zu verzeichnen, wenngleich McDonald‘s bis zum Jahresende sein angestrebtes Ziel von 5 % des Umsatzes mit dem Frühstücks-Sortiment zu erzielen, mit 4,94 % fast erreicht hat.

In die Richtung Bäcker-Café bewegen sich auch die beiden Marktführer bei den SB-Discount-Bäckern. So hat der Marktführer BackWerk im Oktober am Porscheplatz in Essen einen 200 qm großen Prototyp eines SB-Ladens mit einem Café und sogar mit einer großen Bedientheke für Snacks und Kuchen installiert.

Der Wettbewerber Back-Factory hat bis Jahresende bereits 3 Outlets mit Coffee-Shop und Lounge-Ambiente neu eröffnet und will zukünftig alle neuen Standorte mit einer „Kaffeewelt“ ausstatten. Für 2010 sind bereits 20 bis 25 Neu- bzw. Wiedereröffnungen nach Umbau geplant. Der erste umgebaute Standort in Mannheim wurde bereits im Januar 2010 wieder bezogen.

Aldi hat den Backautomaten

Der Angriff auf den vom Bäckerhandwerk weiterhin erfolgreich beherrschten Kleingebäck-Markt geht weiter. Im Herbst letzten Jahres hat nun der Discounter Aldi-Süd entschieden, mittelfristig fast alle seine Märkte mit einem vollautomatischen Backautomaten auszustatten. Im Laden sind nur drei geschlossene Automatenmodule zu sehen, bei denen auf Knopfdruck ein lauwarmes Gebäckstück herauskommt. Angeboten wird das klassische Standardsortiment mit 2 Brot- und 4 Brötchen-Sorten, Baguette und Laugenbrezel. Es handelt sich hier strategisch um die absolut markenstarken „Rennerprodukte“ im Bäckermarkt.

Die Anzahl der klassischen Backstationen im LEH, in Tankstellen u. a. Hochfrequenz-Standorten dürfte nach Ansicht von Branchenkennern ebenfalls weiter angestiegen sein und inzwischen etwa die Anzahl von 15.500 erreicht haben. Größter Antreiber ist hier der zweite große LEH-Discounter Lidl, der nach der Aldi-Entscheidung nun ebenfalls „zum Angriff bläst“ und sein neues Ladenback-Konzept über die Testzone (Linie Heilbronn-Ansbach) hinaus deutlich ausweitet.

Trotz dieser verschärften Wettbewerbssituation und der im Gefolge der Finanzkrise eingetretenen Wirtschaftskrise, hat sich die Umsatz- und Ertragssituation bei vielen Bäckereibetrieben eher verbessert, und zwar in allen Betriebsgrößen. Aber auch für 2009 gilt, dass erneut viele größere Betriebe besser abgeschnitten haben, weil sie einfach flexibler auf veränderte Marktanforderungen reagieren und aktiver am Markt agieren.

Gleichzeitig mussten einige Kleinbetriebe angesichts von Umsatzrückgängen und daraus resultierender Liquiditätsengpässen aufgeben.

Weiterhin auf der Erfolgsspur bewegen sich Betriebe mit attraktiven Bäcker-Café-Konzepten, aber nur, wenn die entscheidenden Standortkriterien erfüllt sind: gut von weitem erkennbar, gut anzufahren (von beiden Straßenseiten) und viele Parkplätze vor dem Haus.

Weitere Erfolgsfaktoren für Bäckereibetriebe sind auch weiterhin Nachhaltigkeit und Natürlichkeit, aber nicht nur im Rohstoff-Bereich, sondern im gesamten Marktauftritt. In einer globalisierten Welt sucht der Verbraucher beim Bäckerhandwerk die lokale Verankerung. Deshalb gilt auch „Regio schlägt Bio."

Wie in 2008 befürchtet, ist die Zahl der Sanierungsfälle in 2009 deutlich nach oben geschnellt und wird sich in 2010 dramatisch fortsetzen.

Die Bäcker müssen sich zukünftig vermehrt anstrengen. Quasi nebenbei sind sie beispielsweise wichtigste Frühstücksadresse außer Haus geworden mit besten innerstädtischen Standorten, hoher Backwarenfrische und ausreichender Kaffeekompetenz.

Inzwischen gehen jedoch spezialisierte Anbieter mit Profi-Frühstückskonzepten an den Start. Das verlangt von den Bäckern in diesem Segment enorme Anstrengungen, um mithalten zu können, denn sonst drohen ihnen Verluste.

Jetzt gilt es, die Ablaufprozesse in den Betrieben zu systematisieren, um so Zeit und Kosten zu sparen und dem Anspruch der Frühstücks- aber auch der take-away-Gäste gerecht zu werden.

Schwerpunkte und Ergebnisse der Beratungsarbeit

Mit 126 Beratungen wurden minimal weniger Beratungen durchgeführt wie im Vorjahr. Weiterhin zunehmend sind Mehrfachberatungen, insbesondere in Sanierungsfällen und im Rahmen von Betriebsübergaben. In beiden Fällen ist ohne dieses Vorgehen kein vernünftiges Ergebnis zu erzielen.

Stabil geblieben sind die umfangreichen, aber sehr effizienten Gruppenberatungen im Rahmen von Arbeitskreisen mit insgesamt 27 Sitzungen. Die enorme Breitenwirkung der Know-how-Vermittlung und der damit verbundene Netzwerk-Effekt machen diese Form der Beratung zu einem effizienten Erfolgsinstrument, wie es in dieser Form und Anzahl durch die klassische Einzelberatung nie zu bewältigen wäre.

Im Bereich der Einzelberatungen hat es erneut eine breite Streuung der Themenbereiche gegeben:
Deutlich an der Spitze liegen diesmal die Beratungen für „Standortentscheidungen und Rentabilitätsberechnungen im Filialbereich". Hierzu wurde die Beratungsstelle zwecks fachlicher Meinung bzw. zur Erstellung einer Berechnungsgrundlage hinsichtlich Rentabilität in 24 von insgesamt 126 Fällen konsultiert, das sind rund 19 %.

Gefolgt von den Beratungen zur „Kostenstellenrechnung und Kalkulation" sowie zum „Controlling" mit 17 Fällen und insgesamt 19 Tagewerken.

Als dritter Schwerpunk hat das Thema „Betriebsübergabe" mit insgesamt 15 Beratungen in diesem Jahr leicht abgenommen. Auffällig ist dabei die fehlende Zahl an Nachfolgeinteressenten bei einem deutlich größeren Angebot, allerdings mit zum Teil haarsträubenden Forderungen von Übergeberseite.

An vierter Stelle folgt die Anzahl der Beratungen zum Thema „Schwachstellenanalyse und Sanierung" in Verbindung mit „Kostenmanagement und Ertragsverbesserung" mit insgesamt 13 Fällen, die aber häufig in Verbindung standen mit einer Beratung zur „Finanzierung" mit ebenfalls 13 Fällen. Zusammengenommen sind diese 26 Beratungen das absolute Schwergewicht im letzten Jahr. Hierin verbergen sich auch wieder zahlreiche Zukunftsplanungen für Um-, Neu- und Erweiterungsbauten.

Deutlich abgenommen haben im letzten Jahr die Beratungen für Standortentscheidungen im Filialbereich. Hierzu wurde die Beratungsstelle zwecks fachlicher Meinung bzw. zur Erstellung einer Berechnungsgrundlage hinsichtlich Rentabilität in 7 Fällen konsultiert.

Ganz neu hinzugekommen ist eine Beratung zur „Rentabilität einer größeren Lieferung“ sowie Beratungen zum Thema „Marketing“ mit insgesamt 4 Beratungen.

Wiederum 2 Beratungen erfolgten zu „Personal- und Entlohnungsfragen“. Und erneut 2 Beratungen erfolgten zum Thema „Betriebsfusion“ bzw. zur „Auflösung eines Unternehmens“ in zwei getrennte Gesellschaften.

Ebenfalls in 2 Fällen wurde die Beratungsstelle im letzten Jahr zur Ausfertigung einer „fachlichen Stellungnahme“ herangezogen, und zwar zur Beurteilung der Höhe des Kaufpreises von Inventar und Firmenwert im Rahmen eines geplanten Unternehmensverkaufs.

Ausblick 2010

Für 2010 muss sich das Bäckerhandwerk auf ein erneut schwieriges Wirtschaftsjahr einstellen. Der sich andeutende Negativtrend des Vorjahres hat sich beim Umsatz im ersten Quartal bei den meisten Betrieben fortgesetzt, obwohl die drei Anfangsmonate insgesamt sehr gegensätzlich verlaufen sind. So hat das Jahr mit zum Teil dramatischen Umsatzeinbrüchen im Januar und Februar begonnen, die überwiegend auf saisonale Einflüsse durch den enorm langen und schneereichen Winter zurückführen sind, denen jedoch ein überdurchschnittlich guter März folgte, bedingt durch ein frühes Ostergeschäft. Dennoch dürfte das 1. Quartal insgesamt auf bestehender Fläche schwächer ausgefallen sein.

Hinzu kommt, dass die schwierige Umsatzentwicklung im Bäckerhandwerk durch weitere ungünstige Rahmenfaktoren negativ beeinflusst wird. So dürfte nach den Ergebnissen der jüngsten GfK Kaufkraft-Studie das verfügbare Einkommen in Deutschland im Jahr 2010 um 42 Euro pro Einwohner sinken. Der Konjunktureinbruch könnte sich dann endgültig auf den privaten Konsumenten niederschlagen. Dieser nominale Kaufkraftabfall und der weiterhin knallharte Wettbewerb mit dem LEH und den Discountern, die beide ihr Frischback-Angebot weiter ausbauen wollen, machen einfache Preiserhöhungen im Kernsortiment am Markt nur schwer durchsetzbar. Das echte Preis-Leistungsverhältnis wird beim Verbraucher daher noch mehr in den Focus rücken.

Hinzu kommt, dass das Bäckerhandwerk in seiner Umsatzentwicklung auch kaum von den Konjunkturprogrammen der Bundesregierung profitieren dürfte.

Dennoch enthält das Wachstumsbeschleunigungsgesetz zumindest kleinere **Steuererleichterungen** für eine Ertrags- und Liquiditätsverbesserung, die es zu nutzen gilt:

- So dürften erfolgreiche Filialbäckereien von einer leichten Reduzierung der Gewerbesteuer ab 2010 profitieren, da die Hinzurechnungsbeträge für Zinsanteile bei Mieten, Pachten und Leasinggebühren von 65 auf 50 % abgesenkt werden. In diesem Zusammenhang sollte unbedingt in der Buchhaltung darauf geachtet werden, dass die Miet- und Pachtkonten „sauber“ geführt werden und die Nebenkosten separat gebucht werden. Sonst zahlen die Unternehmen auf die Nebenkosten auch noch Gewerbesteuer.
- Ab 2010 sind geringfügige Wirtschaftsgüter wieder bis zum Betrag von 410 Euro (netto) sofort voll als Betriebsausgaben abzugsfähig.
- Die degressive AfA (2009 und 2010) sollte noch bis Ende 2010 genutzt werden (2,5 x lineare Afa, max. 25 %)
- Die Verbesserungen des § 7 g-EStG-Investitionsabzugsbetrags sollte bei der Finanzierungsstrategie der betrieblichen Investitionspolitik berücksichtigt werden.

Angesichts einer weiteren Verschärfung der Wirtschafts- und Finanzkrise durch drohende Staatspleiten im Euroraum, wird das Finanzierungsthema und die Schwierigkeiten bei der Kreditvergabe ein zentrales Thema bleiben. Einen möglichen zusätzlichen Liquiditätsspielraum können hier **öffentliche Förderdarlehen** bieten, wie beispielsweise das Liquiditätshilfeprogramm der L-Bank (Li50). Dieses bietet in seiner aktuellen Ausgestaltung erstmals seit 2009 im Rahmen einer Betriebsmittelfinanzierung auch die Möglichkeit einer teilweisen Umschuldung des oft sehr teuren Kontokorrentkredits und verschafft somit den Unternehmen durch neues Kapital und eine spürbare Zinsentlastung eine echte zusätzliche Liquiditätsspritze.

Ein wichtiger Erfolgsfaktor wird für 2010 ein weiteres Umsatzwachstum sein. Um die zusätzlichen Umsätze am Markt zu erzielen, werden **marketingtechnisch** folgende Aspekte weiter im Vordergrund stehen:

- Eine schärfere Profilierung durch die Suche nach Alleinstellungsmerkmalen und deren emotionale Kommunikation - hierzu zählt auch die Wiederbelebung der traditionellen Backkunst
- Eine noch stärkere Kundenbindung - bis hin zur Einbeziehung des Kunden in unternehmerische Entscheidungsprozesse bei der Marken- und Produktentwicklung
- Noch intensivere Guerilla-Marketing-Aktionen mit Überraschungseffekten zur Neukundengewinnung
- Sowie der weitere Ausbau des Bäcker-Café-Konzepts als sozialer Kommunikationstreffpunkt - mit ersten erfolgreichen Konzepten für das Abendgeschäft (Bistro-Bar)

In diesem Zusammenhang gilt es die **vier Mega-Trends** als Lernstoff zu beachten, wie sie ähnlich Gretel Weiss auf dem Foodservice-Forum 2010 in Hamburg vorgestellt hat:

1.	Quickservice ist signifikant besser, vielfältiger und marktbedeutender geworden	insbesondere durch höhere Werteinstufung von Coffee-Shops und Fast Casual Restaurants
2.	Backen hat sich im Außer-Haus-Markt hochgradig emanzipiert	aber überall wird inzwischen gebacken und belegt, verpackt und verkauft
3.	Gastronomie (und Bäcker-Cafés) sind sehr viel wohnlicher geworden	vom öffentlichen Esszimmer zum öffentlichen Wohnzimmer
4.	Die Feste-Formel der Gesellschaft hat sich verändert	aus Party-Service wird Event-Catering

Betriebswirtschaftliche Beratung – Teil II

Franz E. Kunkel

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 strengeren 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 wiederum ergeben sich Erkenntnisse oder Denkanstöße hinsichtlich noch auszuschöpfender Potentiale 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 betriebs- und bäckerhandwerksspezifische Imageförderung abzielen und schließlich mit werbewirksamer Öffentlichkeits- und Pressearbeit flankiert sein müssen.

Beratungen in Fragen zur Betriebsführung

Der Beratungsbedarf hinsichtlich Betriebsführung umfasste ein sehr breites Spektrum an Fragestellungen und betraf folgende Themen:

- ➔ Strom-, Erdgas- und Flüssiggasbezugskonditionen 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.
- ➔ Ermittlung der Kapitaldienstfähigkeit
- ➔ Marktauftritt, Positionierung
- ➔ Existenzgründungen
- ➔ Betriebsübernahme
- ➔ 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.
- ➔ Einrichtungsberatung
- ➔ Konkurrenzschutzklausel
- ➔ Fragestellungen zur Produktdeklaration
- ➔ Anschaffung eines Verkaufsfahrzeugs
- ➔ Anschaffung eines Verkaufspavillons

Mitgliederinformationen

Zum Zwecke der Mitgliederinformation und der Schaffung von Netzwerken sind mit Vertretern des Lebensmitteleinzelhandels, der Energieversorgungsbranche sowie der Ingenieurkammer Baden-Württemberg und mit Energieberatern verschiedene Informationsgespräche geführt worden.

Rundschreiben

sind zu folgenden Themen verfasst worden:

- Meldepflicht an die zuständigen Hauptzollämter im Rahmen des stromsteuerermäßigten Strombezugs.
- Rechtssicherheit bei endfälligen Lebensversicherungen mit Tilgungslücke
- Stromsteueranmeldung
- Geförderter Austausch von Kälteanlagen mit klimaschädlichem Kältemittel
- Systematischer Brandschutz in Bäckereien
- Informationen zur geänderten Insolvenzordnung
- Neueste Filtertechnik zur Vermeidung von Bäckerasthma
- Informationen über die Erstattungsmöglichkeiten im Rahmen der Strom- und Energiesteuer

Tagungen, Seminare, Versammlungen, Messe

Während des Berichtszeitraumes ist an insgesamt 13 Tagungen, Seminaren, Regional- und Innungsversammlungen teilgenommen worden; teilweise war dies auch mit einer Referententätigkeit bzw. mit organisatorischen Aufgaben verbunden.

Darüber hinaus war auf der iba 2009 in Düsseldorf Standdienst zu leisten.

Ermäßigungen und Erstattungen der Strom- und Energiesteuer

Auch im elften 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.

Arbeitskreise

Während des Berichtsjahres sind mit drei Arbeitskreisen, denen 36 Betriebe angehören, insgesamt 12 Sitzungen bzw. Meetings abgehalten worden.

Folgende Themen waren Gegenstand der Sitzungen und Meetings:

- Entwicklungen und Pläne in den Betrieben der Arbeitskreise
- Produktbesprechung „Siedegebäck und Sahnestückchen“
- Vergleich Mitarbeitervergütungen
- Fachvortrag „Neue Wege bei Vorteigen“
- Betriebsbesichtigung der Bäckerei – Konditorei Früholz in Steinheim
- drei Kennzahlen-Workshops
- Produktionstechnisches Seminar bei der Bäckerei Eibauer GmbH in Neckarsulm
- Weizenvorteig-Workshop bei der Bäckerei – Konditorei Hönnige in Weinsberg
- Betriebsbesichtigung bei der Bäckerei–Konditorei Scheytt in Ölbronn-Dürrn
- Betriebsbesichtigung der Kaisers Gute Backstube GmbH in Ehrenkirchen
- Fachvortrag „Gebäckneuheiten durch Kontakt- und Schichtenbacken“

- ➔ Seminar „Brot-Aromarad“ an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks
- ➔ Coffee-Workshop bei coffee consulate in Mannheim
- ➔ Seminar “Personal-Coaching” und “Firmen-Coaching”

Standortbeurteilungen

Insgesamt 13 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 Marktpotentials 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.

Nach den Besichtigungen vor Ort und den Gewinnschwellen-Berechnungen sind 6 Standorte aufgrund einer suboptimalen Lage, die ein nicht befriedigendes Filialergebnis erwarten lassen, abgelehnt worden.

Betriebsübergaben und Pachtberechnungen

Die Thematik Betriebsübergabe wurde bei drei Betrieben eingehend besprochen. Die Pachtberechnungen dienten als Besprechungsgrundlage zwischen Pächter und Verpächter.

Ergebnisse der Beratungsarbeit

Während des Berichtszeitraumes waren insgesamt 227,00 Tagewerke zu verzeichnen, davon waren 129,44 Tagewerke mit Bundes- und Landesfördermittel bezuschusst.

Technische Beratung

Stefanie Dietze

Lebensmittel- und Hygienerecht

Mit 55 Vor-Ort-Beratungen in den Betrieben ist die Zahl der Beratungen zu Fragen der Hygiene und des Lebensmittelrechts im Jahr 2009 im Vergleich zum Jahr 2008 konstant geblieben. Gefragt waren, wie auch in den Vorjahren, vor allem Betriebsbegehungen, bei denen die Einhaltung der rechtlichen Vorschriften vor Ort überprüft wurden und Termine bei denen speziell auf das Unternehmen abgestimmte Eigenkontrollsysteme erarbeitet wurden. Die erstellten Dokumente, z. B. Reinigungspläne und Checklisten, wurden den Betrieben entweder in Dateiform oder in Papierform zum sofortigen Einsatz zur Verfügung gestellt.

In den Vordergrund rückte auch die Beantwortung von lebensmittel- und hygienerechtlichen Fragen. Aufgrund des Zuständigkeitswechsels der Lebensmittelüberwachung im Rahmen der Verwaltungsreform von Wirtschaftskontrolldienst als Dienstzweig der Polizei hin zu den Landratsämtern und Bürgermeisterämtern der Stadtkreise wurden vermehrt Beschwerden über die Prüfungspraxis der „neuen“ Lebensmittelkontrolleure sowie über bußgeldbewehrte Ordnungsverfügungen sowohl an die Rechtsberatung als auch an die Technische Beratung herangetragen. In enger Abstimmung zwischen beiden Beratungszweigen wurden die Betriebe dahingehend zum weiteren Vorgehen beraten.

Lebensmittelkennzeichnung

Neben Fragen zur Hygiene wurden von den Mitgliedsbetrieben auch vermehrt Fragen zur Lebensmittelkennzeichnung an die Technische Betriebsberaterin herangetragen. Dabei handelte es sich zum größten Teil um die Fragen, welche Zusatzstoffe bei unverpackten Backwaren gekennzeichnet werden müssen und auf welche Weise die Kennzeichnung erfolgen kann. Das Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln bei loser Abgabe in Bäckereien und Konditoreien“ der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg gibt darüber auf einfachste Weise Auskunft und wurde den Betrieben zur Verfügung gestellt.

Von einigen Betrieben wurden an Frau Dietze auch Anfragen herangetragen, ob es nicht möglich wäre, Zutatenlisten und Nährwertinformationen für einige Produkte zu erstellen. Auch aus diesem Grund arbeitete sich Frau Dietze, unterstützt durch ihre Kollegen, in die Anwendung der Software bro:Tplus ein. So können nun auf Wunsch der Mitgliedsbetriebe Zutatenlisten und Nährwertinformationen für verschiedenste Bäckereiprodukte erstellt werden.

Mitarbeiter-Kompaktschulungen

Im Jahr 2009 wurden von der Technischen Betriebsberaterin 16 Mitarbeiter-Kompaktschulungen durchgeführt. Davon fanden 11 Schulungen bei den regionalen Bäckerinnungen statt. Die restlichen fünf Mitarbeiter-Kompaktschulungen wurden von Mitgliedsbetrieben gebucht und in deren Betrieb durchgeführt. Im Vergleich zum Vorjahr ist die Zahl der Schulungen bei den regionalen Bäckerinnungen deutlich gestiegen. Dies liegt sicherlich auch daran, dass bereits im Jahr 2008 die Durchführung von Mitarbeiter-Kompakt-Schulungen bei den Obermeistern der Bäckerinnungen beworben wurde. Darüber hinaus bietet die Technische Betriebsberaterin einige Dienstleistungen ergänzend zu den Schulungen an. So stellt sie den Innungs-Geschäftsstellen beispielhafte Einladungsschreiben zur Verfügung und erstellt die Schulungszertifikate für die Teilnehmer.

Unterricht an der Württembergischen Bäckerfachschule

Wie auch im Vorjahr war Frau Dietze als Lehrkraft im Rahmen der Meisterausbildung tätig. Sie unterrichtete die angehenden Meister zu Themen des europäischen Lebensmittel- und Hygienerechts sowie des Umweltschutzes. Im Berichtszeitraum war Frau Dietze außerdem an zwei halben Tagen pro Woche als Lehrkraft bei der Überbetrieblichen Lehrlingsunterweisung (ÜBA) der Bäckereifachverkäufer/innen tätig. Während der ÜBA1 unterwies sie die Teilnehmer/innen in Fragen der Reinigung des Arbeitsplatzes und des Arbeitsschutzes. Außerdem wurden von den Teilnehmer/innen der ÜBA selbständig Produktbeschreibungen für Croissants, mit Hilfe der Software bro:Tplus, sowie Preisschilder am Computer erstellt. Darüber hinaus erhielten die angehenden Bäckereifachverkäufer/innen einen Einblick in die Kalkulation von Backwaren und es wurden anschließend gemeinsam Maßnahmen besprochen, mit denen das Verkaufspersonal einer Bäckerei zur Wirtschaftlichkeit des Unternehmens beitragen können.

Im Rahmen der ÜBA2 unterrichtete Frau Dietze die Teilnehmer/innen zum Thema Hygiene. So erhielten die Auszubildenden einen Überblick über die verschiedenen Mikroorganismen und Schädlinge. Es wurden gemeinsam die Hygienemaßnahmen der drei Hygienebereiche Betriebshygiene, Produkthygiene und Personalhygiene besprochen, die im Arbeitsalltag unbedingt umgesetzt werden müssen. Außerdem erhielten die Teilnehmer/innen einen Überblick über die Dokumente des Eigenkontrollsystems, das jede Bäckerei haben sollte.

Ausblick 2010

Wie schon in den Vorjahren werden auch im Jahr 2010 die Themen Lebensmittelkennzeichnung, Hygiene und Erarbeitung von Eigenkontrollsystemen die Arbeit der Technischen Betriebsberaterin prägen. Auch die regelmäßige Unterrichtstätigkeit im Rahmen der Überbetrieblichen Ausbildung an der Württembergischen Bäckerfachschule wird im Jahr 2010 fortgeführt werden.

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Württembergische Bäckerfachschule

Hans-Georg Baum

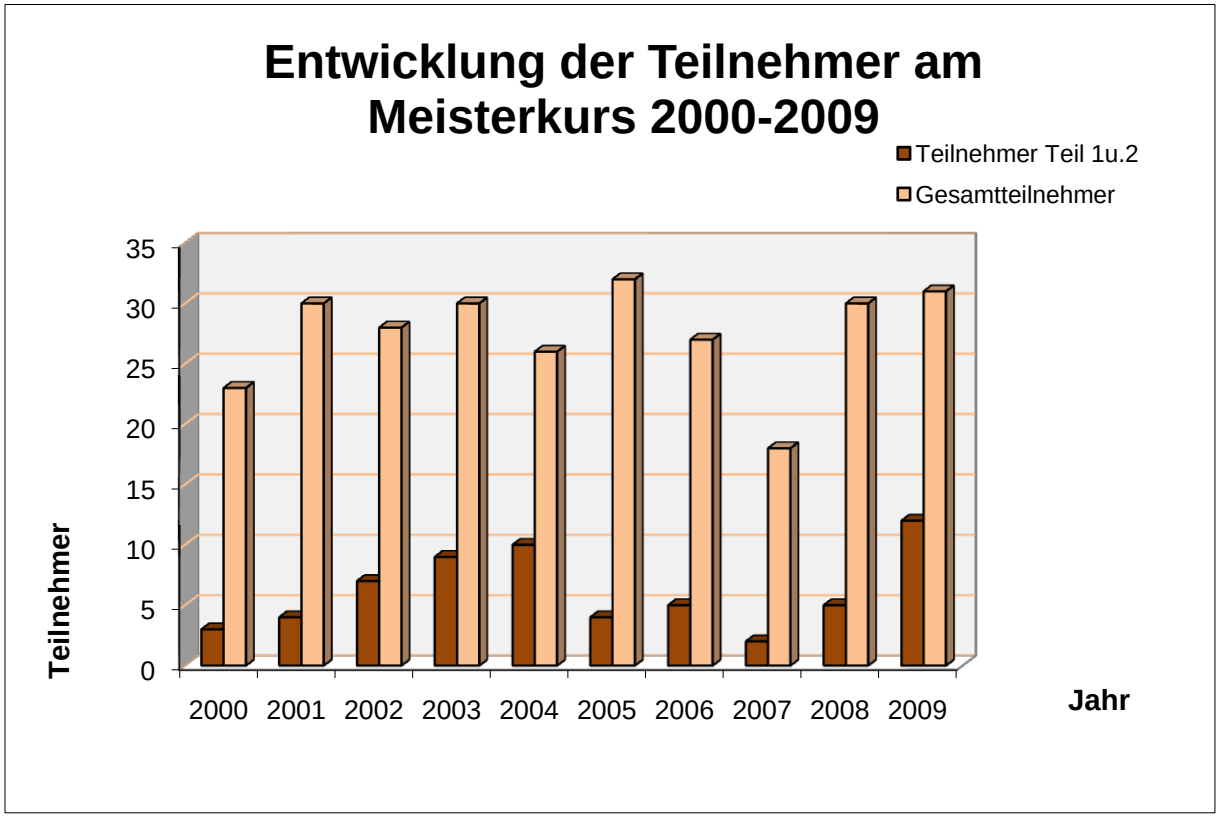
Auch im Jahre 2 der Wirtschaftskrise ist die Bäckerfachschule eine insgesamt erfolgreiche Schule. Der Meisterkurs war mit 31 Teilnehmern wieder ausgebucht. Die Zahl der Auszubildenden im Verkauf war gegenüber 2008 gestiegen und die der Bäckerlehrlinge gefallen. Seminare wurden gut besucht. Beratungen von Betrieben, Innungen und sonstigen Personen wurden stark nachgefragt.

Allgemeine Aufgaben der Bäckerfachschule

Die Bäckerfachschule sieht sich auch als eine Institution, die für Aufgaben des gesamten Bäckerhandwerks und deshalb auch für Fragen und für Veranstaltungen um und für das Bäckerhandwerk zuständig ist. Im Rahmen dieser Aufgaben beteiligte sich die Bäckerfachschule bei der in Düsseldorf stattfindenden IBA. Die Fachlehrer waren bei dieser Veranstaltung als Berater am Stand des Zentralverbandes tätig. Die beiden Jungmeister, die bei der Deutschen Meisterschaft aus unserem Verbandsgebiet kamen, konnten sich in der Bäckerfachschule auf ihre Aufgaben vorbereiten. An der Herbstsaktion „Brot für die Welt“ und die Entwicklung des Brotes „Brot zum Teilen“ waren die Mitarbeiter der Bäckerfachschule beteiligt. Mit unserer Partnerschule in Ungarn entwickelt sich der Schüleraustausch sehr gut und unsere Bäckerlehrlinge waren wieder sehr angetan von ihrer Woche in Nyiregyhàza. Fast eine Sensation war der auch in diesem Jahr wieder gewonnene „Stollen Zacharias“ für den Königsstollen. Dieser Stollen wurde von uns für die Innung Ludwigsburg/Rems-Murr entwickelt.

Meisterkurs

Der Meisterkurs war mit 31 Meisterschüler/innen mehr als ausgebucht und mit einer Warteliste von bis zu 10 Personen stark nachgefragt. Seit 2008 wird in der Bäckerfachschule Blockunterricht angeboten. Hier werden die Teile1+2 und 3+4 separat unterrichtet und die Schüler/innen haben die Möglichkeit, jeden Unterrichtsteil separat zu nutzen und gleich anschließend die Prüfung abzulegen. Diese Einteilung wird von den Schüler/innen individuell genutzt. Da der Meisterkurs 2010 sich einer so guten Nachfrage erfreut, haben wir uns entschlossen, im Herbst 2010 einen zweiten Meisterkurs in den Teilen 1+2 anzubieten.



Überbetriebliche Ausbildung der Bäckereifachverkäufer/innen

Noch nie wurden in der Bäckerfachschule mit einer Teilnehmerzahl von 1180 Personen mehr Verkäufer/innen ausgebildet als im Jahre 2009. Das bedeutet, dass auch mehr Unterrichtszeiten aufgewendet werden mussten. Mit unseren Bäckerfachlehrern, die den Unterricht in den Backstuben, in der Küche und einen Teil der Theorie übernahmen, und Frau Dietze, die Hygiene und EDV lehrte, konnten die beiden Verkaufsleiterinnen Frau Ewald und Frau Feuerstein bei ihrer Tätigkeit unterstützt werden. Allerdings mussten einige Kurse in das Jahr 2010 verlegt werden. Sehr gut entwickelten sich die Kursteile in der Backstube und in der Küche und werden von den Schüler/innen gut angenommen. Das wirkt sich auch in den Betrieben positiv aus, da die Verkäufer/innen auch in der Backstube, in der Küche und bei der Zubereitung von Snacks eingesetzt werden können.

Überbetriebliche Ausbildung der Bäckerlehrlinge

Bei den Bäckerlehrlingen schlagen sich die geburtenschwachen Jahrgänge nieder und die Teilnehmerzahl nahm schon erheblich ab. Die dadurch frei werdenden Fachlehrer konnten bei der Ausbildung der Verkäufer/innen und in den Seminaren eingesetzt werden. Wir hoffen, dass in der Zukunft wieder mehr Bäckerlehrlinge ausgebildet werden.

Seminare in der Bäckerfachschule

Die Seminare in der Bäckerfachschule gut besucht. Mit eigenen Fachlehrer/innen wurden Seminare im Verkauf, backtechnische Seminare und Vorbereitungsübungen für unsere Lehrlinge im Verkauf und für Bäckerlehrlinge angeboten und gut angenommen. Die besonderen Highlights waren die Gastreferenten aus dem europäischen Ausland mit Gebäcken aus ihrer Heimat zu verdanken. Aus Südtirol wurde z. B. Schüttelbrot, aus dem Elsass feine Patisserie und aus der Schweiz verschiedene Backwaren aus den Kantonen vorgestellt. Des Weiteren waren die Seminare mit Bio-Backwaren stark nachgefragt.

Datum	Seminartitel	Teilnehmerzahl
05.03.2009	Pralinen	10
11.03.2009	Gebäcke aus Südtirol	24
18.03.2009	Premiumbrot	9
25.03.2009	Alte Getreidearten	8
06.04.2009	Verkaufs-Training	12
22.04.2009	Verkaufs-Training	12
18.05.2009	Warenkunde Brot	6
01.07.2009	Füllungen	10
15.07.2009	Schweizer Gebäcke	6
09.09.2009	Stollenseminar	11
16.09.2009	Schaugebäck	4
30.09.2009	Warenpräsentation	10
30.09.2009	Bio-Sem1	19
15.10.2009	Bio-Sem2	15
21.10.2009	Weihnachtliches Verpacken	7
28.10.2009	Patisserie	16
01.12.2009	Bio-Seminar	19
02.12.2009	Prüfungstraining Verkauf	6
		204

Seminare extern

Die Seminare außerhalb der Bäckerfachschule konnten stark ausgebaut werden. Sehr interessant waren die Seminare im Ausland z. B. Verkaufsschulungen in Österreich, eine Verkaufsschulung und ein Dinkelseminar in Südtirol und ein Stollenseminar im Elsass. Diese Kurse wurden von ca. 160 Teilnehmern besucht. Mit den BÄKOs konnte ein Seminar-Paket zusammen gestellt werden und danach wurden Kurse in Öhringen, Reutlingen, Ravensburg, Stuttgart, Radolfzell, Uhingen und Linz (Österreich) veranstaltet. Viele Bäckereien nutzen nach wie vor das Angebot der Bäckerfachschule, Veranstaltungen in ihren Betrieben mit Fachlehrer/innen abzuhalten. In Berufsschulen und in Schulen anderer Landesverbände hielten wir Seminare ab.

Datum	Thema	TN-Zahl
13.01.2009	Exklusivseminar Verkauf	12
17.02.2009	Exklusivseminar Verkauf	55
18.02.2009	Filialbegehung/Bewertung	
22.03.2009	Kundenbindung durch attraktives Verkaufen	17
08.04.2009	Filialbegehung/Bewertung	
18.04.2009	Mehr Umsatz, mehr Freude….	10
28./29.04.2009	Verkaufsschulung	25
12.05.2009	Warenkunde Brot	72
03.06.2009	Mehr Umsatz, mehr Freude….	35
08.06.2009	Filialbegehung/Bewertung	
09.06.2009	Filialbegehung/Bewertung	
15./16./18./19.06.	Beratung im Bäckerfachgeschäft	
22./23./25./26.06.	Schwierige Verkaufssituationen	159
16./25.06.09	Warenkunde + Exklusivseminar	17
19.06.2009	Exklusivseminar Verkauf	10
01.07./16.07.09	Mehr Umsatz, mehr Freude….	16
15.07.2009	Richtig Deklarieren	30
16.07.2009	Richtig Deklarieren	22
21.07.2009	Herstellung von Füllungen	56
22.09.2009	Warenkunde u. Verkaufsgrundlagen	40
22.09.2009	Der Griff in die Ladenkasse	12
23.09.2009	Warenkunde u. Verkaufsgrundlagen	93
27.09.2009	Mehr Umsatz, mehr Freude….	24
29.09.2009	Der Griff in die Ladenkasse	15
13.10.2009	Warenkunde Brot	34
14.10.2009	Herstellung von Füllungen	40
21.10.2009	Herstellung von Füllungen	29
24.10.2009	Exklusivseminar Verkauf	7
26.10.2009	Stollenseminar	40
26.10.2009	Exklusivseminar Verkauf	9
28.10.2009	Herstellung von Füllungen	18
28.10.2009	Weihnachtliches Verpacken	13
29.10.2009	Filialbegehung/Bewertung	
17.11.2009	Verkaufsschulung	24
25.11.2009	Dinkelseminar	27
02.12.2009	Exklusivseminar Verkauf	15
		976

Schlusswort

Nach mehr als 25 Jahren Bäckerfachschule bin ich am 31.12.2009 in den Ruhestand verabschiedet worden. Es war für mich eine schöne Zeit, die ich mit meinem Beruf erleben konnte. Bei allen Bäcker/innen und Verkäufer/innen, die mich in diesen Jahren begleitet haben, möchte ich mich herzlich bedanken. Bedanken möchte ich mich auch bei den Verbandsorganisationen und Firmen, die mich in meiner Tätigkeit unterstützt haben. Aber ohne die Kolleginnen und Kollegen in der Bäckerfachschule und im Landesinnungsverband wären die Erfolge bei meiner Tätigkeit nicht möglich gewesen. Vielen Dank an alle und viel Erfolg für die Zukunft.

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

Landesinnungsmeister	Johannes Schultheiß
Stv. Landesinnungsmeister	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 Heinzelmann, 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, Eningen 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

		Durchwahl
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	Hans-Georg Baum bis 31.12.2009 Brigitte Ewald	22
Fachlehrer/innen	Erhard Ambs	21
	Joachim Burkart	23
	Antonia Feuerstein	23
	Jürgen Greiner	24
	Andreas Lieb	19
Hausmeister	Apostolos Mitrakas	20

Zahl der Betriebe in den Mitgliedsinnungen
1995 – 2009

									bei den Bäckerinnungen in Württemberg
Nr.	**Innung**	**2009**	**2008**	**2007**	**2005**	**2001**	**2000**	**1998**	**1995**
1	Alb-Neckar-Fils	213	214	218	231	282			
	Aalen (1)						49	54	62
	Backnang (10)							34	38
	Besigheim (10)							22	25
2	Biberach	39	41	41	40	46	48	52	56
3	Blaubeuren-Ehingen	23	23	26	27	33			
	Blaubeuren (3)						17	19	21
4	Bodenseekreis	20	21	21	21	22	23	23	29
5	Böblingen	31	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	26	27	26	31	32	38	48
	Geislingen (1)						33	37	44
	Göppingen (1)						39	48	59
7	Heidenheim	21	21	25	24	34	37	35	49
8	Heilbronn	66	70	71	71	91	92	97	117
9	Hohenlohe	43	44	49	50	58	61	64	85
	Leonberg (5) (10) (12)				18	22	23	21	31
10	Ludwigsburg/Rems-Murr	114	117	120	128	154	160		
	Ludwigsburg (10)							56	72
	Neuenbürg (12)					13	15	18	26
	Nürtingen-Kirchheim (1)						38	41	59
11	Ravensburg	51	51	52	57	63	64	67	79
12	Region Nordschwarz-wald	48	49	52	50				
	Reutlingen-Tübingen (1)						77	83	118
	Schramberg (15)					27	29	31	38
	Schw. Gmünd (1)						27	31	41
13	Sigmaringen	20	21	21	22	26	27	31	38
14	Stuttgart	42	45	47	47	55	62	72	97
15	Tuttlingen-Rottweil	41	44	47	50	30	34	35	41
16	Ulm	23	24	25	26	35	37	39	49
	Vaihingen (12)					28	30	33	36
	Waiblingen (10)							62	80
17	Zollern-Alb	36	37	35	42	55	55	63	70
	Gesamt	**855**	**879**	**909**	**955**	**1157**	**1228**	**1341**	**1683**
	Ø pro Innung	**50**	**52**	**53**	**53**	**55**	**43**	**43**	**54**
	Zahl der Innungen	**17**	**17**	**17**	**18**	**21**	**28**	**31**	**31**

Entwicklung des Bäckerhandwerks in Baden-Württemberg 1955 - 2009

	1955	1963	1976	1980	1984	1986	1996	2002	2006	2008	2009
Produzierende Betriebe	9.385	7.979	5.721	5.129	4.716	4.548	3.289	2.631	2.397	2.318	2.271
Beschäftigte gesamt	34.576	29.138	30.673	32.200	34.100	36.463	45.000	45.200	40.245	41.868	42.580
Beschäftigte je Betrieb	3,7	3,6	5,4	6,3	7,2	8,0	13,7	17,2	16,7	18,06	18,75
Umsatz gesamt (in Mio. EUR)	321	490	1.144	1.237	1.382	1.460	1.806	1.964	1.685	1.798	1.783
Umsatz je Betrieb (in TEUR)	34	61	200	241	293	321	549	746	702	776	785
Lehrlinge im Bäckerhandwerk											
Bäcker/innen	1.354	2.486	4.289	4.751	4.493	1.958	1.851	2.282	2.124	1.949	
Fachverkäufer/innen	536	972	2.462	2.883	3.449	1.341	2.026	2.940	3.462	3.478	
Neu abgeschlossene Ausbildungsverträge											
Bäcker/innen	-	-	1.429	1.675	1.517	876	779	970	772	800	
Fachverkäufer/innen	-	-	872	1.080	1.251	579	872	1.296	1.468	1.366	