

LANDES-INNUNGSVERBAND
FÜR DAS BAYERISCHE BÄCKERHANDWERK



**Statement von Landesinnungsmeister
Heinrich Traublinger, MdL a. D.**

anlässlich der

Jahrespressekonferenz

des Landes-Innungsverbandes für das bayerische

Bäckerhandwerk

am 29. Juli 2010

Ort: Presseclub München
Marienplatz 22
80331 München

Es gilt das gesprochene Wort!

Anrede!

Begrüßung von Frau Anita Bauer-Duré, stellvertretende Vorsitzende des Presseclubs München

Begrüßung aller anwesenden Pressevertreter.

Heute im Presseclub

Wir sind heute seit längerer Zeit wieder im Münchner Presseclub zu Gast und ich freue mich, Sie hier in diesem angenehmen Rahmen mit den Kern-Informationen zur aktuellen Lage des bayerischen Bäckerhandwerks versorgen zu dürfen.

AKTUELLE SITUATION DES BAYERISCHEN BÄCKERHANDWERKS

Konjunktureller „Nachläufer“ Bäckerhandwerk

Wenn man die Konjunkturentwicklung verschiedener Wirtschaftsbereiche betrachtet, so fällt auf, dass die auf die inländische Nachfrage angewiesenen Branchen – und hierzu gehört zu allererste das Ernährungsgewerbe – verzögert von konjunkturellen Einbrüchen erfasst werden. Konjunkturelle Auf- und Abschwünge werden hier meist später spürbar, als das z. B. bei der überwiegend Export-dominierten deutschen Gesamtwirtschaft passiert. Das war in der letzten Rezession schon so, als das Bäckerhandwerk ein bis zwei Jahre „hinterherhinkte“ und seinen konjunkturellen Tiefpunkt erst im Jahr 2003 erreichte.

2009: Rezession in Deutschland

Dieses Phänomen ist auch aktuell wieder zu beobachten: 2009 war für die deutsche Gesamtwirtschaft ein absolutes Rezessionsjahr, in dem das Brutto-Inlandsprodukt um rund fünf Prozent sank. Nun scheint die Rezession – früher als erwartet – überwunden zu sein. Die Wachstumszahlen werden nach oben korrigiert, die Steuereinnahmen fließen stärker als erwartet und der Arbeitsmarkt entwickelt sich positiv. Motor des

Aufschwungs ist – wie so oft in der deutschen Wirtschaftsentwicklung – der Export.

2009: Stagnation im Bäckerhandwerk – Umsätze blieben gleich

Im bayerischen Bäckerhandwerk sieht das Bild ganz anders aus. Bei uns gab es im letzten Jahr keine Rezession; eher trifft der Begriff Stagnation zu. Der Gesamtumsatz des bayerischen Bäckerhandwerks lag im Jahr 2009 mit 2,330 Mrd. € nominal um ein knappes halbes Prozent höher als der des Vorjahres (2,310 Mrd. €). Besonders positive hob sich beim Umsatz das vierte Quartal 2009 hervor. Der Quartalsumsatz lag zum ersten Mal seit sieben Jahren wieder über 600 Mio. €. (genau 609.021.000 €).

Beschäftigung stieg leicht

Auch bei den Beschäftigtenzahlen gab es – zumindest nach Köpfen – einen leichten Anstieg von 1,9 Prozent. Zum Stichtag 31.12. 2009 zählte das Statistische Landesamt rund 49.100 Beschäftigte im bayerischen Bäckerhandwerk. Das waren 1.000 mehr als ein Jahr zuvor (48.100 Beschäftigte am 31.12.2008).

Strukturwandel im Bäckerhandwerk

In der Entwicklung der Betriebszahlen zeigt sich, dass der Strukturwandel im bayerischen Bäckerhandwerk auch in 2009 weiterging – allerdings mit gebremstem Tempo: Zum 31.12.2009 waren 3.112 Bäckerei-Betriebe in die Handwerksrollen der bayerischen Handwerkskammern eingetragen. Das waren 63 weniger als ein Jahr zuvor (3.175 am 31.12.2008). Der Rückgang fiel damit recht moderat aus, lag er doch im Zeitraum 2006 bis 2008 zwischen 64 und 84 Betrieben pro Jahr.

Die „durchschnittliche“ bayerische Bäckerei

Mit dem Rückgang der Betriebszahlen korrespondiert auf der anderen Seite ein kontinuierliches Anwachsen der Betriebsgrößen. Die statistische, bayerische Durchschnittsbäckerei erzielte in 2009 einen Jahresumsatz von 747.000 € und beschäftigte 15,8 Personen. Vom Mitarbei-

terbesatz her ist damit eine durchschnittliche Bäckerei in Bayern drei Mal größer als der Durchschnittsbetrieb aller anderen Handwerke.

Stabilitätsfaktor Arbeitsmarkt

Das bayerische Bäckerhandwerk hat somit das Krisenjahr 2009 recht gut überstanden. Der ausschlaggebende Faktor dafür war, dass die Arbeitslosigkeit, die in Bayern im Ländervergleich sowieso besonders niedrig ist, nur leicht anstieg und somit die Binnennachfrage nach handwerklichen Backwaren konstant blieb.

Vergleich: Bäckerhandwerk in Bayern und im Bund

Eine Einordnung des bayerischen Bäckerhandwerks in die bundesdeutsche Bäckerlandschaft ermöglichen die nachfolgenden Zahlen zum Stichtag 01.01.2010:

- **Zahl der Betriebe:** **3.112** = 20,8 Prozent von 14.993 im Bund
- **Zahl der Innungen:** **62** = 20,9 Prozent von 296 im Bund
- **Vorjahresumsatz:** **2,330 Mrd. €** = 18,1 Prozent von 12,860 Mrd.
- **Zahl der Beschäftigten:** **49.100** = 16,8 Prozent von 291.100
- **Zahl der Lehrlinge:** **7.176** = 20,5 Prozent von 35.067 im Bund

Umschwung zum Jahreswechsel – schlechtes Quartal I/2010

Die aktuelle Situation im bayerischen Bäckerhandwerk ist angespannt. Auf das positive Jahresende 2009 folgte ein erstes Quartal 2010, das durch folgende Zahlen gekennzeichnet ist:

- der Umsatz ging um 7 Prozent auf 565 Mio. € (- 42 Mi. €) zurück,
- die Beschäftigtenzahl sank um 6 Prozent auf 48.800 Beschäftigte (- 300)
- die Ordertätigkeit war sehr verhalten, was sich vor allem an den Büchern der bayerischen BÄKO-Genossenschaften ablesen lässt,
- die Zahl der Betriebe reduzierte sich laut Statistik des Bayerischen Handwerkstages um 27
- und sowohl auf Bundes- als auch auf Landesebene musste ein Rückgang der Abgabepreise für Backwaren registriert werden.

Quartal II/2010 noch unklar

Konkrete Zahlen für das zweite Quartal 2010 liegen noch nicht vor, aber es steht zu befürchten, dass sich die Entwicklung des ersten Quartals fortsetzte. Sicher ist ein statistisch registrierter Betriebsrückgang um 32 Betriebe. Es ist kein Geheimnis, dass die Ausdünnung in konjunkturell schwierigen Zeiten an Tempo gewinnt. Dabei bricht in vielen Fällen auch eine latent vorhandene Nachfolgeproblematik auf. Fehlen familieneigene Nachfolger, sinken mit zunehmendem Alter des Betriebsinhabers vielfach die Investitionen in die Zukunft mit der fatalen Folge, dass damit auch die Wertigkeit des zu übergebenden Unternehmens leidet – der Betrieb wird schlechter vermittelbar – bis hin zur Aufgabe als letzte Konsequenz.

Schlechte Aussichten für das zweite Halbjahr – Rohstoffkosten

Unsere alljährlich im Frühjahr durchgeführte Konjunkturumfrage erbrachte eine eher gedrückte Stimmung. Auf der Kostenseite müssen unsere Betriebe mit zusätzlichen Belastungen fertig werden. Da fallen – allen „Verniedlichungsversuchen“ des Bauernverbandes zum Trotz – natürlich auch die absehbaren Mehlpreisanstiege ins Gewicht. Tatsächlich sind trotz der schwierigen Kostensituation die durchschnittlichen Preise für Brot in den letzten zehn Jahren nur sehr moderat gestiegen. Und dies in einem Umfeld, in dem sich Rohstoff-Spekulanten, politische Förderentscheidungen und Missernten zu einem schwer kalkulierbaren Mix für das Bäckerhandwerk vereinigten.

Preisanpassung erscheint nötig

Die Bäcker haben aber immer versucht, hohe Qualität zu angemessenen Preisen zu bieten. Dies ist auch die Maxime für 2010. Gleichwohl darf niemand überrascht sein, wenn die Betriebe ihre Kalkulation irgendwann an die Kostenentwicklung anpassen. Ob, wann und in welchem Umfang dies geschieht, entscheidet jeder Betrieb für sich. Dabei ist zu berücksichtigen, dass der heiße Sommer deutlich auf den Appetit der Verbraucher gedrückt und dem Bäckerhandwerk einen weiteren

Umsatzrückgang beschert hat, der bei gegebener Preissituation nicht mehr aufgefangen werden kann.

Harter Wettbewerb

Ursächlich für die bereits erwähnte gedrückte Stimmung sind jedoch nicht nur die konjunkturellen Friktionen, sondern auch der härter werdende Wettbewerb durch Großanbieter und Handelskonzerne.

DIE MARKTPPOSITION DES BÄCKERHANDWERKS

Zahlen der Marktforschung – Marktanteile nach Mengen

Interessant sind die Erhebungsdaten der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK). Gemessen an der verkauften Menge (Tonnage) Backwaren in den Einkaufsstätten entfällt auf das Bäckerhandwerk in ganz Deutschland – inklusive seiner Verkaufsstellen in den Vorkassenzonen diverser Märkte – ein Anteil vom 36,1 Prozent. 35,5 Prozent werden über Lebensmitteldiscounter (Aldi, Lidl u. a.), verkauft, 19,5 Prozent vertreibt der klassische Lebensmitteleinzelhandel (Supermärkte, Verbrauchermärkte etc. ohne Vorkassenzonen) und die restlichen 8,9 Prozent entfallen auf kleinere Marktteilnehmer wie Backstationen, Backwarendiscounter etc. Dabei kann man davon ausgehen, dass über die Discounter, den Lebensmitteleinzelhandel und die Backstationen vor allem die Produkte der Großbäckereien und industriellen Teiglingshersteller vertrieben werden.

Marktanteile nach Ausgaben

Die wertmäßige Betrachtung sieht anders aus: Ermittelt man die Marktanteile nach den getätigten Ausgaben in den Verkaufsstätten, verschiebt sich das Bild zu Gunsten des Bäckerhandwerks: Qualität hat ihren Preis und der wird auch von den Verbrauchern gezahlt. 47,7 Prozent der wertmäßigen Backwarenumsätze werden beim Handwerksbäcker getätigt. Damit deckt das Bäckerhandwerk fast die Hälfte des Backwarenumsatzes ab. D.h. jeder zweite Euro, der in Deutschland für Backwaren

ausgegeben wird, landet direkt in den Kassen handwerklicher Anbieter. Die Lebensmitteldiscounter büßen gegenüber der Mengenbetrachtung gut 10 Prozentpunkte ein und kommen auf 23,2 Prozent, während der Lebensmitteleinzelhandel mit 17, 8 Prozent nur knapp unter dem Mengenumsatz liegt – auf Sonstige entfallen 11,3 Prozent des Umsatzes.

Vertriebskanäle des Bäckerhandwerks

Die Standortpolitik des Bäckerhandwerks kommt dem Einkaufsverhalten der Verbraucher entgegen. Rund 8.000 Verkaufsstellen verteilen sich über ganz Bayern – damit ist das bayerische Bäckerhandwerk nach wie vor in der Fläche präsent. Diese 8.000 Verkaufsstellen unterteilen sich in Hauptgeschäft und Filialen, worunter viele in den genannten Vorkassenzonen liegen. Rein rechnerisch betreibt die statistische bayerische Durchschnittsbäckerei in etwa 2,6 Verkaufsstellen. Dazu kommen dann noch Lieferungen an Wiederverkäufer, Gastronomie etc.

VERSCHÄRFTER WETTBEWERB

Konkurrenten auf Expansionskurs

Aber diese Marktstellung wird von unseren Konkurrenten natürlich an- und ausdauernd attackiert. Die Expansion industrieller Backwarenhersteller erfolgt in einem sehr besorgniserregenden Ausmaß. Ballungszentren wie die Landeshauptstadt München oder Großstädte wie Nürnberg, Würzburg und Augsburg sind – nachdem in den letzten Jahren sogenannte Backwarendiscounter Fuß gefasst haben – fest im Visier von Großanbietern. Dahinter steht oft ein fragwürdiger Förderwettstreit der Kommunen, der durch eine nicht zu akzeptierende Nachlässigkeit bei der Kontrolle wettbewerbsregelnder Vorschriften (wie etwa des Ladenschlussgesetzes) in seinen negativen Auswirkungen verstärkt wird.

Regulierungsfaktor Ladenschluss

Das Ladenschlussgesetz verdient nicht nur an den Werktagen Montag bis Samstag, sondern vor allem auch am Sonntag besonderes Augen-

merk. In zunehmendem Maße beobachten wir, dass sich verschiedene Betriebe über den Umweg einer Gaststättenkonzession am Sonntag längere Öffnungszeiten „erkaufen“. Dies widerspricht arbeitsmarktpolitischen, wettbewerbspolitischen, sozialpolitischen und auch gesellschaftspolitischen Grundsätzen. Die vom Gesetzgeber zugelassene 3-stündige Sonntagsöffnung ist ein vernünftiger Kompromiss, der eingehalten werden muss. Die für die Einhaltung des Ladenschlussgesetzes zuständige Bayerische Staatsministerin für Arbeit und Sozialordnung, Familie und Frauen, Frau Christine Haderthauer, MdL, hat uns versichert, dass sie sich für einen konsequenten Schutz von Sonn- und Feiertagen einsetzen wird. Wir nehmen Sie beim Wort.

Evaluationsbericht des Bayerischen Arbeitsministeriums

Dabei können wir uns auf den im Frühjahr vom Bayerischen Arbeitsministerium vorgelegten „Evaluationsbericht Ladenschluss“ berufen, der die Erfahrungen der einzelnen Bundesländer und Verbände mit den jeweiligen Neuregelungen des Ladenschlussrechts auf Landesebene darstellt. Die vom Bäckerhandwerk vertretene Position wird darin eindrucksvoll bestätigt. Der Bericht kommt zu dem Ergebnis, dass eine weitere Ausdehnung der Ladenöffnungszeiten zu keiner Mehrbeschäftigung und zu keinen Umsatzsteigerungen führt. Stattdessen sind Umsatzverlagerungen in 1a-Lagen zu Lasten von Handwerk und Mittelstand festzustellen, was andererseits eine flächendeckende Versorgung der Bevölkerung zusätzlich erschwert. Dem ist nichts hinzuzufügen.

Soziale Komponente der Schutzgesetze

Schutzgesetze wie das Arbeitszeitgesetz, das Ladenschlussgesetz und in Verbindung damit die Regelungen des Arbeitszeitgesetzes und der Verordnung über den Verkauf bestimmter Waren an Sonn- und Feiertagen schützen die Beschäftigten in den Dienstleistungsbranchen vor übermäßiger Belastung und gewährleisten eine geregelte Privatsphäre. Dies gilt in gleicher Weise für die Arbeitnehmer/innen wie auch für die Inhaber/innen mittelständischer Betriebe und deren Familien, die ohne Schutzregelungen einem wettbewerbsbedingten Zwang zur „Selbstauss-

beutung“ unterliegen würden. Mit Recht gibt es nur für ganz wenige Bereiche Ausnahmeregelungen. Bei einer verantwortungsvollen Handhabung dieser Ausnahmeregelungen durch die Aufsichtsbehörden ist den Interessen der Verbraucher und der Beschäftigten gleichermaßen Genüge getan.

Problem: Sonntagsarbeit

Es widerspricht einer verantwortungsvollen Sozialpolitik, wenn das Streben von Großanbietern nach Ausbau ihrer Marktposition politisch höher eingestuft wird als der Schutz der im verkaufenden Handwerk und im Einzelhandel arbeitenden Menschen. Die Vereinbarkeit von Beruf und Familie wird durch Sonntagsarbeit extrem erschwert, weshalb hier besonders strenge Maßstäbe anzulegen sind.

Unlautere Werbung für Automaten-Gebäck – Klage gegen ALDI Süd

In gleicher Weise müssen wir leider feststellen, dass auch in wettbewerbsrechtlicher Hinsicht nicht von allen Marktteilnehmern Fair Play gespielt wird. So verspricht der Discounter ALDI seinen Kunden, „Ab sofort backen wir den ganzen Tag Brot und Brötchen für Sie: Frisch aus dem Ofen – direkt in die Tüte«. Die Realität sieht jedoch so aus, dass in den verwendeten Gebäckautomaten allenfalls ein Bräunen bereits vorgebackener Brote stattfindet. Deshalb hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks beim Landgericht Duisburg Klage gegen ALDI eingereicht, die vom Discounter mit dem Argument beantwortet wird, die von ihm eingesetzten Gebäckautomaten seien eine technische Innovation, in der sehr wohl ein beschleunigter Backvorgang (Verkleisterung des Mehls) stattfindet.

Der Streit mag vielen als Spitzfindigkeit erscheinen – Fakt ist, dass der Backwarenmarkt sehr hart umkämpft ist. Die momentane Entwicklung führt uns wieder einmal vor Augen, dass das Thema „Wertigkeit“ unserer Grundnahrungsmittel aktueller denn je ist.

WERTIGKEIT UNSERER LEBENSMITTEL

Romantiker haben einmal getextet: „Alles wird billiger – aber um welchen Preis?“ und „Jeder will den Laden an der Ecke – aber niemand kauft dort ein (lieb aber zu teuer).“ Ich will beileibe nicht wehklagen, denn das bringt uns nicht weiter. Wir wollen den Wettbewerb und müssen uns ihm stellen. Aber es bringt einem schon zum Nachdenken, wenn der dritte Last-Minute-Urlaub im Jahr mehr gilt als gesunde Ernährung ...und am Urlaubsort irgendwo im Süden bewundert der Tourist die malerische Vielfalt an kleinen Läden.

Schwerpunktthema Frühstück

Bäckerhandwerk ist mehr als reiner Versorger mit Lebensmitteln. Bäckerhandwerk ist Ausbilder, Arbeitgeber und auch Kulturfaktor. Letzteres spielt auch eine große Rolle bei unserem Bemühen, dem Verbraucher das Frühstücksthema wieder nahe zu bringen. Frühstück ist unbestreitbar die wichtigste Mahlzeit am Tag.

Ernährungsphysiologischer Wert des Frühstücks

Zahlreiche wissenschaftliche Studien belegen, dass man nur dann fit und vital durch den Tag gehen kann, wenn man morgens entsprechend Kraft tankt. Die Energiereserven, die während der Nacht reduziert oder voll verbraucht worden sind, müssen wieder aufgefüllt werden. Dies gilt für alle Altersklassen. Bei Kindern nötigt die Wachstumsphase dem Körper besondere Energien ab, in der Schule ist es das Lernpensum, welches Konzentration und Leistungsfähigkeit verlangt und bei den Erwachsenen die tägliche körperliche oder geistige Arbeit. Wird morgens nichts oder zu wenig bzw. das Falsche gegessen, kommt es bei der nächsten Mahlzeit oft zu einem „Überessen“ oder zur Wahl oft sehr kalorienreicher Lebensmittel mit der Gefahr dauerhaften Übergewichts oder bleibender Essstörungen.

Defizite bei der morgendlichen Ernährung – besonders bei Kindern

Bedauerlicherweise hat sich das Ernährungsverhalten der Menschen in den letzten Jahren und Jahrzehnten sukzessive zu ihrem eigenen Nachteil verändert. Ein Viertel unserer Kinder geht heute ohne Frühstück aus dem Haus – ist unkonzentriert in der Schule und entsprechend leistungsschwach mit allen daraus resultierenden negativen Folgewirkungen. Jedes fünfte Kind und jeder fünfte Jugendliche in Deutschland ist übergewichtig – eine Folge mangelnder Bewegung und ungünstiger Ernährung, die oft durch die oben erwähnte „Heißhungerphase“ aufgrund des versäumten Frühstücks bedingt oder zumindest verschlimmert wird. Auch bei Erwachsenen schwand im Laufe der Jahre der Stellenwert des heimischen Frühstücks in dem Maße, wie arbeitsbedingte Zeitprobleme, innovative Produkte und Fast Food-Stände auf dem Weg zur Arbeit zunahmen.

Aktionen „Richtig Frühstück“ und „Frühstücksfreunde

Wir widmen dem Frühstücksthema seit gut einem Jahr besondere Aufmerksamkeit. So wurde z.B. die Aktion „Richtig frühstücken – kinderleicht“ im Herbst 2009 in Bayern aus der Taufe gehoben und im Januar d.J. bundesweit platziert. Die nachfolgende Aktion „Frühstücksfreunde“, an der sich in Bayern mehr als 670 Innungsbäckereien mit über 1.450 Verkaufsstellen beteiligen, läuft seit April diesen Jahres im gesamten süddeutschen Raum. Das sind aufmerksamkeitsstarke Kampagnen, die mit einem mehrjährigen Konzept überzeugen. Wir fahren Sie aus grundsätzlichen Überlegungen und werden bestätigt von der Beobachtung, dass auch Systemgastronomen wie MacDonalds das Frühstücksgeschäft in den Mittelpunkt ihrer Marktpolitik stellen. Getreu dem heute visualisierten Motto von „Frühstücksfreunde“ kann ich da nur sagen „Besser frühstücken – besser vom Bäcker“! Sie dürfen sich im Anschluss an mein Statement gerne von der Richtigkeit dieser Aussage überzeugen.

Schon im Herbst soll „Frühstücksfreunde“ mit dem Schwerpunkt des Außer-Haus-Verzehrs („Take Away“) fortgeführt werden.

SCHULBILDUNG, AUSBILDUNG, NACHWUCHSFÖRDERUNG

Fundament Nachwuchssicherung

Eine gefestigte Marktposition ist aber nur eine der Säulen, auf der die Zukunft des Bäckerhandwerks ruht. Die andere – mindestens genauso wichtige – ist unser Nachwuchs. Die Herstellung hochwertiger und wohlschmeckender Backwaren ist nur mit Hilfe umfassender Fachkenntnisse und praktischer Fertigkeiten möglich.

Ausbildungstätigkeit im bayerischen Bäckerhandwerk

Zum Stichtag 31.12.2009 gab es im bayerischen Bäckerhandwerk 7.176 Lehrlinge, davon 3134 im Beruf Bäcker/in und 4.042 im Beruf Bäckereifachverkäufer/in. Dies bedeutet zwar ein – demografisch bedingtes – leichtes Absinken der Gesamtzahl der Lehrlinge gegenüber 2008 um 373 Personen oder 4,9 Prozent. Gleichwohl überzeugt das Bäckerhandwerk nach wie vor durch eine besonders hohe Ausbildungsleistung. Die Ausbildungsquote liegt bei 14,6 Prozent. Das ist ein nationaler Spitzenwert. Das heißt: Das Bäckerhandwerk bildet in stärkerem Maß aus als viele andere Branchen und leistet damit einen nicht zu unterschätzenden gesellschaftlichen Beitrag.

Ausbildung als gesellschaftliche Aufgabe

Die Europäische Kommission hat Anfang Juli ein umfangreiches Konzept „Europa 2020“ vorgestellt hat, in dem es um Strategien für die langfristige Bewältigung der Wirtschafts- und Finanzkrise geht. Eines der Kernthemen ist dabei die flächendeckende Bereitstellung einer hochwertigen Bildung und Ausbildung, die es jungen Menschen ermöglicht, schnell im Arbeitsmarkt Fuß zu fassen und durch beruflichen Erfolg persönlichen Wohlstand zu erwerben. Genau darum geht es auch uns!

Selbstverständnis des Bäckerhandwerks

Das Bäckerhandwerk ist eine moderne Branche mit Traditionsbewusstsein. Die bayerischen Handwerkbackereien stellen hochwertige und

wohlschmeckende Produkte her, die im internationalen Vergleich führend sind. Diese Tatsache schlägt sich jedoch nicht genug im öffentlichen Image des Bäckerhandwerks nieder. Darunter leidet natürlich auch die Nachfrage nach Ausbildungsplätzen.

Modernisierung der Ausbildung

Das Bäckerhandwerk hat jedoch viel zu bieten: Eine Ausbildung im Bäckerhandwerk – sowohl in der Produktion als auch im Verkauf – ist eine solide Investition in die persönliche Zukunft. In den letzten Jahren hat das Bäckerhandwerk die Ausbildungsordnungen für beide Berufe neu konzipiert und den aktuellen Bedürfnissen angepasst. Diese Neufassungen sind mittlerweile in den Betrieben und Berufsschulen angekommen. Zunehmend setzt sich durch, die praktische Ausbildung in den Betrieben durch die sog. Überbetriebliche Lehrlingsunterweisung (ÜLU) zu ergänzen. So gewinnen die jungen Leute vertiefende Einblicke in die Breite des Berufes und reichern über den Gedanken- und Meinungsaustausch mit den Fachlehrern und auch mit anderen Lehrlingen ihren Erfahrungsschatz an. Es ist erklärtes Ziel, diese Form der Ausbildung zu stärken und damit der fachlichen Qualifizierung ein tragfähigeres Fundament zu geben.

Hochschulzugang mit dem Meistertitel

Die Meisterpflicht steht darüber hinaus für Qualität auf höchstem Niveau. Seit 2006 ist mit dem Meistertitel auch die Hochschulzugangsberechtigung verbunden. Ein Handwerksmeister kann ohne weitere Zusatzqualifikation ein fachgebundenes Studium an einer bayerischen Fachhochschule aufnehmen. Für den Bäckermeister sind das die Studiengänge Lebensmitteltechnologie, Ernährungs- und Versorgungsmanagement sowie die Betriebswirtschaft. Das heißt: Der Meistertitel öffnet nicht nur den Weg in die unternehmerische Selbständigkeit, sondern auch für eine akademische Forschungs- oder für eine Managementkarriere.

Hauptschule als Rekrutierungspotential

Ein kurzes Wort zu den Erwartungen der Betriebe an junge Lehrlinge. Auf eine Formel gebracht: Sie erwarten Ausbildungswilligkeit und Ausbildungsfähigkeit. Zwei Drittel der Auszubildenden des Handwerks und damit auch des Bäckerhandwerks kommen aus der Hauptschule, einem Schulzweig, der in letzter Zeit – manchmal auch zu Unrecht – viel Kritik einstecken musste. Dennoch sind wir auf dieses Reservoir auch in Zukunft angewiesen.

Stärkung der Hauptschule

Morgen ist in Bayern der letzte Schultag vor den großen Sommerferien. Wenn am 14. September der Unterricht wieder beginnt, wird sich einiges geändert haben. Am 15. Juli hat Kultusminister Spaenle im Landtag mehrere Maßnahmen zur Stärkung der Hauptschule vorgestellt. Dieses Vorhaben wird von uns grundsätzlich begrüßt. Ob das dann unter dem Logo „Mittelschule“ oder – was uns besser gefallen hätte – unter dem traditionellen Begriff „Hauptschule“ passiert, ist letztendlich zweitrangig. Wichtig ist, dass verbesserte individuelle Förderung, Ganztagsangebote und eine intensiviertere Berufsorientierung flächendeckend zum Regelfall werden, auch damit Schüler mit Migrationshintergrund bessere Integrationschancen haben. Nichts integriert so gut wie auskömmliche und dauerhafte Erwerbsarbeit.

Gegliedertes Schulsystem muss bleiben

Wir sind für die kontinuierliche Verbesserung des gegliederten bayerischen Schulsystems. Der Weg der kleinen Schritte muss in Bayern konsequent weitergegangen werden. Umstürzende Strukturreformen sind nicht zielführend und werden auch – das hat das Hamburger Referendum gezeigt – von der Mehrheit der Bevölkerung nicht angenommen.

LEBENSMITTELRECHT

Beschlüsse des EU-Parlaments

Am 16. Juni 2010 hat das Europäische Parlament mehrere wichtige Entscheidungen im Bereich des Lebensmittelrechts gefasst. Die Mehrzahl der Beschlüsse ist – nach jahrelangem engagiertem Kampf unseres Verbandes für die Interessen unserer Betriebe – für das Bäckerhandwerk positiv:

- Die sog. „**Ampelkennzeichnung**“ wird nicht kommen. Für nicht handwerklich hergestellte verpackte Lebensmittel wird zwar mit der sog. „Lebensmittelinformationsverordnung“ (LMIV) eine weitreichende Pflicht zur Nährwertkennzeichnung eingeführt. Aber die „Ampelkennzeichnung“, bei der verschiedene Nährwertangaben mit Signalfarben (rot = ungesund, gelb = bedenklich, grün = unbedenklich) unterlegt werden sollten, wurde vom EU-Parlament abgelehnt.
- Noch wichtiger ist: Das **Bäckerhandwerk ist** von den Bestimmungen der Lebensmittelinformationsverordnung **weitgehend ausgenommen**. Nicht vorverpackte und zum direkten Verkauf am Verkaufsort verpackte Ware bleibt kennzeichnungsfrei. Dies muss unseres Erachtens auch für vorverpackte Ware gelten. Der Verbraucher erhält natürlich weiterhin die ihn interessierenden Informationen vom fachkundigen Verkaufspersonal.

Forderungen im Bereich Lebensmittelrecht

Allerdings sehen wir auch noch Handlungsbedarf:

1. Die geplanten **Nährwertprofile** (und damit auch die Festsetzung eines maximalen Salzgehalts im Brot) **werden** von uns prinzipiell **abgelehnt**. Hier ist die EU-Kommission gefordert, entweder die Nährwertprofile vollends zu streichen oder dem Vorschlag der EU-Abgeordneten Dr. Sommer und Dr. Liese folgend Grundnahrungsmittel wie z. B. Backwaren aus den Nährwertprofilen herauszunehmen. Ich war am 15. Juli in meiner Funktion als ZDH-Vizepräsident gemeinsam mit den Präsidenten der 3 Zentralverbände des Bäcker-, Konditoren- und Metzgerhandwerks bei EU-Verbraucherschutz-

kommissar John Dalli in Brüssel. Dalli hat viel Verständnis für unsere Forderungen und steht unseren Vorschlägen aufgeschlossen gegenüber.

2. Eine über die gegenwärtigen Vorgaben hinausgehende Verpflichtung zur **Herkunftskennzeichnung lehnen wir ebenfalls ab**. Eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung ist nicht praktikabel und teuer. Hersteller beziehen ihre Zutaten – abhängig von Verfügbarkeit und saisonbedingter Unterschiede – von unterschiedlichen Lieferanten. Die Etikettierung müsste folglich mehrfach angepasst werden. Außerdem wäre eine Mehrfachkennzeichnung einzelner Rohstoffe – z.B. Mehl von unterschiedlichen Mühlen – unvermeidbar.
3. Die von der EU beabsichtigte **Allergeninformation** wollen wir auf **verpackte Waren** begrenzt wissen. Bei loser Ware muss eine Verbraucherinformation in Form einer "Kladde" ausreichend sein.

STEUERPOLITIK

Mehrwertsteuer – Bericht des Bundesrechnungshofes

Im Herbst wird die Bundesregierung eine Kommission für eine grundlegende Reform der Mehrwertsteuer einsetzen. Eines der Hauptthemen wird der reduzierte Mehrwertsteuersatz sein, auf dessen Problematiken der Bundesrechnungshof in seinem Bericht vom 28. Juni ja deutlich hingewiesen hat. Für das Bäckerhandwerk als einem Produzenten von Grundnahrungsmitteln ist der reduzierte Mehrwertsteuersatz von großer Bedeutung. Wir werden uns deshalb gegen alle Versuche, bei der Mehrwertsteuer Änderungen zuungunsten des Bäckerhandwerks durchzuführen, energisch zur Wehr setzen. Wir stellen das Grundnahrungsmittel Nummer eins her. Brot hat eine andere Wertigkeit als eine Hotelübernachtung. Dies darf bei allen Diskussionen um die Mehrwertsteuer nicht aus dem Blick geraten.

RUNDFUNKGEBÜHREN

Geplante Gebührenreform

Am 10.06.2010 hat die Konferenz der deutschen Länder-Ministerpräsidenten eine grundlegende Reform der Gebührenfinanzierung des öffentlich-rechtlichen Rundfunks beschlossen, die bis zum Jahr 2013 umgesetzt werden soll: An die Stelle der bisherigen gerätebezogenen Rundfunkgebühr soll eine generelle Rundfunkabgabe treten, die im privaten Bereich pro Haushalt und im gewerblichen Bereich pro Betriebsstätte und auch pro Firmenwagen abgeführt werden soll.

Es drohen erhebliche Mehrbelastungen

Die gestaffelte Betriebsstättengebühr stellt vor allem für Bäckereien mit mehreren Verkaufsstellen eine enorme Steigerung der Gebührenbelastung dar. In meinem eigenen Betriebe würde die Gebührensumme von jetzt 850 € auf 3.400 € steigen. Das ist ein Anstieg von 400 Prozent, obwohl kein einziges Rundfunkgerät mehr betrieben wird. Das ist so nicht hinnehmbar. Wir sind deshalb schon beim bayerischen Ministerpräsidenten vorstellige geworden.

BAYERNPLAN 2020

Wichtige Rolle der Ernährungshandwerke

Am 09. Juni hat die Bayerische Staatsregierung einen umfangreichen „Bayernplan 2020“ veröffentlicht, der „Strategien und Handlungsempfehlungen für eine zukunftsfähige Land- und Ernährungswirtschaft“ in unserem Freistaat enthält. Die Ernährungshandwerke waren in der Kommission, die den Bericht erarbeitete, vertreten. Der Bericht konstatiert, dass die bayerischen Ernährungshandwerke einen wichtigen Beitrag zu unserer Ernährungskultur leisten. In Anlehnung an die Imagekampagne des Handwerks könnte man formulieren: Die die Ernährungshandwerke sind

die „Lebensmittelerzeuger von Nebenan“. Ihre Leistungspalette ist umfangreich, ihre Leistungsfähigkeit hoch.

Wenn es also um eine zukunftsfähige Ernährungswirtschaft in Bayern geht, dann werden die Ernährungshandwerke – insbesondere das Bäckerhandwerk – darin eine wichtige Rolle spielen. Davon bin ich fest überzeugt.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.