



JAHRESBERICHT 2021

AARGAUER BÄCKER-CONFISEURMEISTER-VERBAND





IMPRESSUM:

Gestaltung: Raphael Frei

Nussbaumen, 28. Mai 2021

Aargauer Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Sekretariat

Postfach 4, 5415 Nussbaumen

Telefon 076 412 74 78

info@aargauer-beck.ch

www.aargauer-beck.ch

VORWORT DES PRÄSIDENTEN:

Liebe Mitglieder des ABCV's
geschätzte Sponsoren,
verehrte Interessierte aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft!

«WER NICHTS WAGET, DER DARF NICHTS HOFFEN.»

FRIEDRICH SCHILLER

Das Coronavirus beschäftigte uns auch im vergangenen Jahr, mit grossem Engagement und einer hohen Professionalität, konnten der Vorstand alle Anliegen umsetzen. Trotz der herausfordernden und schwierigen Umstände freut es uns, ein weiteres Mal ein gutes Geschäftsergebnis zu präsentieren. Durch eine umsichtige Planung, motivierten Vorstandsmitgliedern, die den Überblick trotz Pandemie nie verloren haben, konnte ein weiterer Gewinn erzielt werden.

An dieser Stelle bedanke ich mich herzlich bei allen Vorstandsmitgliedern für ihr grossartiges Engagement. Ich danke im Speziellen der Firma Pistor, mit deren wir in dieser herausfordernden Zeit ein gutes und konstruktives Zusammenarbeiten pflegen durften und für die grosszügige Unterstützung. Der Sekretärin Susanne De Martin und Ihnen, liebe Mitglieder, für Ihren engagierten Einsatz und ihre Loyalität. Ein ganz besonderer Dank gilt allen, die den ABCV unterstützt haben und der Bäcker- und Confiseur Gedanke mittragen.

Ihnen, liebe Leserinnen und Leser danken wir für das entgegengebrachte Vertrauen in den ABCV.

Wir wünschen Ihnen eine erfüllende Zeit und gute Gesundheit und freuen uns, mit Ihnen in ein spannendes 2022 zu gehen.

Im Namen des ABCV's

Dominik Frei, Präsident

DAS ABCV-JAHR IM ÜBERBLICK

APRIL

28. APRIL VORSTANDSSITZUNG

Die erste Vorstandssitzung fand in Bad Zurzach statt. Haupttraktanden waren Informationen aus dem Zentralvorstand, den Qualifikationsverfahren Detailhandel und Produktion. Der ZV plante die FBK im Januar 2022 durchzuführen, infolge Planungsunsicherheit beantragte der Vorstand des ABCV's eine Verschiebung auf Januar 2023. Der Vorstand hatte an der Vorstandssitzung beschlossen, den Rostbraten auf Grund der Covid-Situation abzusagen.

29. APRIL AARGAUER UNTERNEHMENSPREIS

Am 29. April 2021 wurde die Bäckerei Kreyenbühl zum besten Unternehmen in der Kategorie mittelgrosse Unternehmen ausgezeichnet. Regula und Burki Kreyenbühl erhielten den verdienten Preis auf Grund der beliebten regionalen und ideenreichen Produkte. Zu diesem hervorragenden Ergebnis gratuliert der ABCV herzlich.

MAI

GANZER MONAT QUALIFIKATIONSVERFAHREN

Im Laufe des Monats durften wir fünf Qualifikationsverfahren der Berufsbildung Detailhandel und 55 der Berufsbildung Produktion durchführen.

JUNI

01. JUNI KONGRESS SBC

Aufgrund der aktuellen Lage fand der Kongress nicht als Tageskonferenz, sondern in virtueller Form statt. Als bedeutendstes Traktandum galten die Wahlen. Alle Vorstandsmitglieder und der Präsident wurden für weitere zwei Jahre gewählt. Im Anschluss an den Kongress, wurde nach André Lüthi, CEO der Globetrotter Group AG und gelernter Bäcker-Confiseur, der Moderatorin und Schlagersängerin Linda Fäh, Patrick Zbinden zum dritten «Ambassadeur du pain et du chocolat 2021» Branchenbotschafter ernannt.

Ein weiterer Höhepunkt des Anlasses, war die Verleihung der Bäckerkrone. Die Bäckerkrone 2021 ging an La Pâtisserie David Schmid in Zofingen. Im November 2020 eröffneten David und Nicole Schmid ihren Betrieb in Zofingen, David Schmid ist Welt- und Europameister in der Bäckerei-Konditorei. Der ABCV gratuliert Nicole und David Schmid zu dem grossartigen Erfolg.

MONAT JUNI GENERALVERSAMMLUNG

Auch im Jahr 2021 mussten wir auf die Durchführung der Generalversammlung im Restaurant Schützen in Aarau verzichten, sie folgte auf schriftlichem Weg. Alle Geschäfte wurden genehmigt, jedes Mitglied das an der Abstimmung teilnahm, erhielt ein Gutschein von Gastro Aargau über CHF 200.00.

24. JUNI DIPLOMFEIER

Unter besonderen Massnahmen hatten die Absolventinnen und Absolventen ihre Lehrabschlussprüfung abzulegen. Umso mehr freute sich der Vorstand, dass er in feierlichem Rahmen und unter Einhaltung strengster Schutzmassnahmen, den Lehrabsolventinnen und Lehrabsolventen zur erfolgreich bestanden Lehrabschlussprüfung gratulieren durfte. Wir gratulieren allen ganz herzlich und wünschen Ihnen für die berufliche und private Zukunft alles Gute. Ein besonderer Dank geht an alle Mitglieder und Ausbilder, die sich aktiv an der Berufsbildung beteiligt haben und so unseren Berufsstand sichern.

JULI

27. JULI VORSTANDSSITZUNG

SEPTEMBER

07. - 12. SEPTEMBER BERUFSSCHAU

Als ein weiterer Höhepunkt im Verbandsjahr galt die Aargauische Berufsschau, diese fand vom 07. bis 12. September im Tägi in Wettingen statt. Mit unserem kreativen und attraktiven Auftritt unter dem Motto «Manege frei für unsere Berufe», vermittelten wir angehenden Lernenden einen informativen, ansprechenden Überblick über unsere Berufe. Mit grossartiger Unterstützung der Fachlehrer konnte unser Handwerk ins beste Licht gesetzt werden.

23. SEPTEMBER PRÄSIDENTENKONFERENZ

OKTOBER

27. OKTOBER VORSTANDSSITZUNG UND FAK DELEGIERTENVERSAMMLUNG

28. OKTOBER SWISS BAKERY TROPHY

Der Aargau holte an der alle zwei Jahre stattfindenden Swiss Bakery Trophy, den Swiss Bakery Trophy Champion und weitere hohe Auszeichnungen. Wir gratulieren Nadin und Jürg Kaufmann, Chocolats Kaufmann in Buchs, zu diesem grossartigen Erfolg. Mit 21 Gold-, 14 Silber- und 20 Bronzemedailen, haben die Aargauer Teilnehmerin-

nen und Teilnehmer, die Erwartungen übertroffen und national ein Zeichen für Qualität, Innovation und Kreativität. Den „Preis Bernhard Aebersold“ gewann David Schmid, La Pâtisserie David Schmid in Zofingen, dafür gratulieren wir ihm.

David Schmid, Weltkonditor des Jahres

Zum ersten Mal verlieh die Union der Bäcker und Konditoren einen Schweizer, David Schmid aus Zofingen. Er erfüllte die zahlreichen Kriterien und gilt als Leuchtturm unserer Brache. Der ABCV ist sehr stolz auf David Schmid und gratuliert ihm zu diesem einzigartigen Erfolg und weiteren Höhepunkt seines beruflichen Werdeganges.

NOVEMBER

13. NOVEMBER BROT-CHEF

Erstmals wurde der Der Brot-Chef in der Berufsschule Aarau ausgetragen, er steht ausschliesslich Lernenden offen. Der fachliche Teil wurde durch das Speedbaking ergänzt. Bei dieser Disziplin galt es, innert kürzester Zeit fachliches Geschick und Kreativität unter Beweis zu stellen. Die Finalistinnen und Finalisten stellten ihr

Können in fünf mal fünf Minuten unter Beweis, das Publikum war bestens unterhalten. Mir kam eine besondere Ehre zu, durfte ich als Jury-Mitglied an diesem äusserst kreativen Anlass teilnehmen.

25. NOVEMBER MEDIENANLASS

Der Medienanlass fand in der neuen Verkaufsstelle von Jürg und Nadin Kaufmann im Aeschbachquartier in Aarau statt. Mit einer Public-Reportage in der Aargauer Zeitung, rundete der ABCV das durchaus erfolgreiche Verbandsjahr ab und trägt mit Elan und grosser Motivation den Glanz ins neue Jahr weiter.

«WER NICHTS WAGET, DER DARF NICHTS HOFFEN.»

Liebe Mitglieder des ABCV's, geschätzte Sponsoren, verehrte Interessierte aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft,

Sie alle haben sich den Herausforderungen im vergangenen Jahr gestellt und wurden reichlich belohnt. Dafür danken wir Ihnen und wünschen Ihnen viel Erfolg und gute Gesundheit.

JAHRESBERICHT VON REGULA GERBER

BERUFSBILDUNG PRODUKTION

2021 konnten die QVs trotz Corona wieder normal durchgeführt werden. Ein paar praktische Qvs mussten wegen Corona verschoben werden. Die Experten und Lehrbetriebe waren in dieser Situation sehr verständnisvoll und flexibel, so konnten alle Prüfungen rechtzeitig nachgeholt werden.

Die schulischen QVs konnten dank der grossartigen Zusammenarbeit mit den Fachlehrern Franz Ziegler, Heinz Vollenweider ÜK Leiter Koni Fuchs reibungslos durchgeführt werden.

Das Amt mit Stephan Wey und Philipp Mürset und auch der SBC unterstützten uns auch dieses Jahr wieder tatkräftig. Auch Heidi Rohr war wieder eine grosse Hilfe. 2021 konnten wir mit 56 QVs sieben QVs

SWISS SKILLS

Die Swiss Skills finden neu, zusammen mit verschiedenen Berufen in einer Messehalle, nur noch alle zwei Jahre statt. 2021 wurden keine Swiss Skills durchgeführt. Wir konnten jedoch für das Jahr 2022, Andermatt Lara (Fachrichtung Bäckerei) und Friedrich Julia (Fachrichtung Confiserie) melden. Ob sie bei den Swiss Skills 2022 teilnehmen dürfen, wird im Juli 2022 von der Wettbewerbskommission entschieden.

FACHRICHTUNG	2021	2020
EBA	7	8
Fachrichtung Bäckerei	39	38
Fachrichtung Confiserie	10	17

DIE BESTEN ABSCHLÜSSE:

Fachrichtung Bäckerei

1. Andermatt Lara	JOWA AG	5.6
2. Schaad Lena	Meier Bäckerei Confiserie AG	5.5
2. Bauer Aline	Bäckerei-Konditorei Wirth	5.5
2. Räber Ramona	Bäckerei-Konditorei-Confiserie Kreyenbühl	5.5

Fachrichtung Confiserie

1. Meyer Sarah	Bäckerei-Konditorei-Confiserie Leutwyler	5.7
2. Schweizer Chantal	Bäckerei-Konditorei-Confiserie Kreyenbühl	5.5
2. Friedrich Julia	Chocolatier Rimann Fabian	5.5
3. Plüss Nadine	kunz AG art of sweets	5.3

EBA

1. Kqira Pashke	Bäckerei-Konditorei zur Kettenbrücke	5.2
2. Barakat Muhammad	Creabeck Albert Fähndrich	5.1
3. Lakova Irina Peteva	Fritz Wanner & Co.	4.9

JAHRESBERICHT VON BARBARA RICHNER

BERUFSBILDUNG DETAILHANDEL



„LÄCHELN“ - SO EIN SCHÖNES SIGNAL. VORALLEM IM VERKAUF.

Es gibt Lernende, die haben noch nie ohne Maske bedient. Der Kunde kennt das schöne «Lächeln» der jungen Lernenden nicht. Wie wird dies wohl im 2022 sein?

Hoffen wir, dass wir bald wieder die vielen schönen «Lächeln» aussenden und sehen dürfen. Ich denke, dass das «Lächeln» zukünftig noch viel mehr geschätzt wird von unseren Kunden und auch für uns im Detailhandel, wie gut es tut, ein schönes «Lächeln» zurückzubekommen.

QV

Die Chefexpertinnen-Sitzung im Januar wurde das 1. Mal per Videokonferenz durchgeführt. Danach begannen die Vorbereitungen für die QV's. Die Expertinnen wurden über die Neuigkeiten der QV's per Mail oder Telefon von mir informiert, da wir dieses Jahr auf die Expertinnen Sitzung verzichteten. Im 2021 gab es nur 5 Kandidatinnen zu Prüfen. Die Situation durch Covid 19 war immer noch sehr angespannt. Auf Grund dessen entschied ich, nur lang erfahrene Expertinnen einzusetzen. Sehr glücklich war ich, als ich erfuhr, dass die QV's «normal» durchgeführt werden durften. Ein grosses Lob an die Expertinnen, die mit grosser Flexibilität und gewohnter Professionalität die Kandidatinnen prüften.

Den Lehrbetrieben danke ich für Ihre Geduld, Flexibilität und das grosse Engagement für die Ausbildung der Lernenden (zukünftigen Verkaufsprofis).

Von den 5 Kandidatinnen (2 DHA und 3 DHF) haben 4 bestanden.

DIE ABSCHLÜSSE:

1. Céline Dätwyler	Piratenbäckerei	DHF
2. Melanie Lynn	Bäckerei-Konditorei Köchli	DHF
3. Nina Lynn Trampenau	Bäckerei-Konditorei Frei AG	DHA
4. Manuela Gjiodaj	Bäckerei-Konditorei Furter, Nachfolger Mario Monaco-Oesch	DHA

SWISS SKILLS

Die SwissSkills finden alle 2 Jahre statt. Dieses Jahr konnte ich Céline Dätwyler von der Piratenbäckerei Sollberger in Gontenschwil für die SwissSkills 2022 voranmelden. Im Juli 22 wird entschieden, ob die Beste vom Kanton AG aus dem Jahr 2021 oder 2022 mitmachen darf.



Céline Dätwyler von der Piratenbäckerei Sollberger in Gontenschwil schnitt als Beste Detailhandelsfachfrau ab.

(Fortsetzung des Jahresberichts von Barbara Richner)

Berufsschau einmal anders unter dem Motto:

ZIRKUS – MANEGE FREI

Trotz der Corona-Situation wollte man den Schülern einen Einblick in unsere schönen Berufe geben. Dieses Jahr einmal ganz anders. Die Berufe sollten alle gleichwertig im Fokus stehen und in der Manege vorgestellt und ausserhalb zusätzlich erlebt werden. Der professionelle Zirkusdirektor, Thomy Widmer, heizte das Ganze an und jede Vorstellung sprühte noch mehr an Emotionen und den Spass der Mitwirkenden spürte man schon von weitem.

Der Film kann auf der Webseite: www.aargauer-beck.ch, angesehen werden.

Gefreut hat es mich sehr, dass wir in allen Berufen sehr professionelle und motivierte Persönlichkeiten gewinnen konnten, wie auch für den Detailhandel, Nadja Wüthrich, die ehemalige Schweizermeisterin.

Herzlichen Dank allen Mitwirkenden und vor allem Gregor Maier, der das Ganze wieder sehr professionell organisierte.

INFOVERANSTALTUNG VERKAUF 2022+

Am 25. Oktober 21 fand ein Informationsnachmittag und Abend über den «Verkauf 2022+» in der BSA Aarau statt. Markus Zimmerli von der Fachschule Richemont informierte sehr umfangreich die teilnehmenden Berufsbildnerinnen und Expertinnen vom Detailhandel.

ZENTRALVORSTAND UND REGIONEN:

Viele grosse Themen füllten die ZV-Sitzungen. Diese fanden teils Online und teils physisch statt. Der Kongress fand zum 1. Mal online statt, sowie die GV des Kanton Basel. Für die GV im Aargau entschieden wir uns diese brieflich durchzuführen. Die Herbstversammlung im Kanton Basel konnte physisch stattfinden, was mich sehr freute, da ich doch einige Mitglieder vom Kanton Basel kennenlernen durfte, was in der Corona-Zeit doch etwas schwierig war.

Die Corona-Situation stellte alle Mitglieder vor grosse Herausforderungen und prägte unsere Branche. Es wurden alle SBC-Kommunikationsinstrumente weiter eingesetzt und auch immer um optimale Lösungen gekämpft. Leider konnten nicht immer alle, der vielen Bedürfnisse gedeckt werden.

Der ZV hat im Frühling 2021 entschieden, eine neue Dreikönigs-Kampagne zu lancieren. Als Grundlage galt die bereits vorhandene Kampagne aus dem Kanton Zürich.



Die Kampagne wird nächstes Jahr ebenfalls durchgeführt und es wird gehofft, dass noch mehr Mitglieder an der Kampagne teilnehmen werden.

Im August 2021 wurde die neue Nachwuchskampagne lanciert. Diese wurde vorwiegend auf Social Media vorgestellt. Vor allem die Werbung auf «TikTok» war sehr erfolgreich, da auf dieser Plattform unsere Zielgruppe vorhanden ist.

Um für unseren Nachwuchs zu werben, gibt es neue Weggli-beutel (bei PAWI erhältlich).

Das Panissimo wird im 2022 im neuen Layout erscheinen. Das Ziel ist es, die Informationen möglichst kompakt zusammenzufassen. Es werden jeweils zwei Schwerpunkte pro Ausgabe gesetzt. Die Themen aus dem Bereich «Detailhandel» wurden mit Lisa Frunz bereits vorbesprochen. In Zusammenarbeit mit Lisa Frunz und Marie Perriard wird einmal im Monat ein Bericht zum Thema «Verkauf 2022+» veröffentlicht.

Im 2023 wird es die Jubiläumsausgabe vom Genusskalender geben. Ob es im Jahr 2024 noch einen Genusskalender geben wird, wird vom Zentralvorstand entschieden. Dies hängt vor allem von den Bestellungen dieser ab.

DANKE:

Ich danke, von Herzen, für die wunderschöne Zusammenarbeit und Unterstützung meiner Vorstandskolleginnen und -Kollegen im ABCV, Susanne de Martin vom Sekretariat, die vielen schönen Begegnungen mit den Berufskolleginnen und Kollegen (was dieses Jahr jedoch nochmals schmaler war, durch Corona) das Vertrauen in mich im ABCV und ZV, allen Expertinnen und Lehrbetrieben, dem Amt für Berufsbildung, der Fachschule Richemont und den Berufsschulen. Dem SBC gilt ebenfalls meinen grossen Dank für die kompetente Corona-Informations-Arbeit und das ständige Kämpfen, beim Bundesrat für unsere Branche.

Ich wünsche allen, dass das Jahr 2022 etwas leichter und freier wird und wieder viel Herzlichkeit durch die Menschen zu spüren wird. Dass wir bald wieder viel «Lachen/Lächeln» sehen. Dazu wünsche ich allen gute Gesundheit, Freude, Liebe und Erfolg in allen Belangen.

Herzlichst
Barbara Richner

Nadja Wüthrich
Gewinner der Swiss Skills 2019,
hier an der Berufsschau in Wettingen





Covid 19 hat das Jahr auch im 2021 geprägt, dennoch hat sich der ABCV eingesetzt und versucht unsere Mitglieder durch Präsenz und gezielte Aktionen zu unterstützen.

Unsere Anlässe im 2021 im Rückblick:

- **Diplomfeier an der BSA / Durchführung in Etappen**
- **Swiss Bakery Trophy**
- **Berufsschau Wettingen**

DIPLOMFEIER BSA:

Trotz nach wie vor unsicherer Situation haben die Fachlehrer und der ABCV entschieden, die Diplomfeier durchzuführen. Ein Konzept wurde vom Vorjahr übernommen, so dass sämtliche Restriktionen eingehalten werden konnten.

Die Diplomfeier wurde 3 Mal hintereinander durchgeführt, so dass nie mehr wie 150 Personen in der Aula der BSA waren.

Die Räumlichkeiten, sowie der Programmablauf wurde von unseren Fachlehrern vorgegeben und organisiert. Der ABCV hat für die Diplomvergabe gravierte Messer versehen mit Name und Abschlussnote der Lernenden herstellen lassen um diesen wichtigen Moment, im Leben eines Jugendlichen, den gebührenden Rahmen zu schaffen! Organisiert wurde ein Moderator, welcher mit Zaubertricks und Darbietungen durch die Diplomfeier führte und für Unterhaltung sorgte.

Für eine kleine Zwischenverpflegung nach der Diplomfeier hat der Piratenbeck «Bäckerei Konditorei Sollberger» gesorgt.



BERUFSSCHAU WETTINGEN

Dieses Jahr konnten wir jugendliche von unserem Handwerk begeistern mit allstündlichen Zirkusaufführungen. Mit einem echten Zirkusdirektor, welcher durch die Show führt und mit Berufsartisten aus den Fachgebieten Bäckerei, Konditorei, Confiserie und dem Detailhandel konnten wir viele Jugendliche erreichen und haben in Wettingen für Aufsehen gesorgt.

Die Feedbacks an der Messe waren sehr positiv. Vor allem die Wochenplanung mit einem fixen Team, welche täglich den Stand betreuten war eine klare Verbesserung zu Vorjahren und wird in Zukunft so weitergeführt.

Herzlichen Dank an Franz Ziegler bei der Planung und Umsetzung, sowie an das Standpersonal: Pirmin Corradini, Nadja Wüthrich, Urs Habisreutinger und viele aktive motivierte Lernende, welche am Stand brillierten.



SWISS BAKERY TROPHY

Aargauische Bäcker-Konditor-Confiseure hoch im Kurs

Bäckerei-Konditorei-Confiserie Medaillen für die besten Bäcker-Konditoren-Confiseure

Die 9. Ausgabe der Swiss Bakery Trophy (SBT) ging, am 1. November 2021 im Espace Gruyère in Bulle (FR) zu Ende. Dieser Wettbewerb belohnt die Kreativität, das Können und die Originalität der artisanalen Bäcker-Konditoren-Confiseure. In dieser Branche ist eine Medaille der Swiss Bakery Trophy die höchste Auszeichnung, welche erreicht werden kann.

An die 1300 Produkte wurden während 4 Tage durch eine Jury von 180 Spezialisten und 120 Konsumentinnen degustiert. Das Ziel der Organisatoren der Swiss Bakery Trophy ist es, das Talent und Knowhow der handwerklichen Bäckermeister, die Qualität und Vielfalt der Produkte hervorzuheben, sowie deren Beruf vorzustellen. Angesichts der wachsenden Konkurrenz durch die Grossverarbeiter, wird die Swiss Bakery Trophy zu einem wichtigen Instrument für die Bäcker Confiseurbranche, um sich von den industriell gefertigten Produkten zu differenzieren. Die Swiss Bakery Trophy findet alle zwei Jahre statt.

Der Swiss Bakery Champion 2021 kommt aus Buchs im Aargau.

Chocolats Kaufmann mit Sitz in Buchs bei Aarau hat mit seinen Produkten den Sieg errungen. Die Inhaber Nadine und Jürg Kaufmann luden am 25.11.2021 zum Siegesapéro ein. Ein weiterer herausragender Preis geht nach Zofingen an «la Pâtisserie David Schmid» für das kreativste Produkt der Schweiz.

Der Aargauer Bäcker Confiseurmeister Verband ist sehr stolz auf diesen speziellen Erfolg, aber auch sehr erfreut über die Leistungen anderer erfolgreicher Verbandsmitglieder. Total haben 10 Aargauer Betriebe mit Ihren Produkten Medaillen gewonnen.

Dominik Frei, Präsident des Aargauischen Bäcker Confiseurmeister Verbandes verweist stolz auf den Medaillenspiegel.

«ES ERFÜLLT DEN AARGAUER BÄCKER CONFISEURMEISTER VERBAND MIT STOLZ, DASS SO VIELE MITGLIEDER MIT ERFOLG TEILGENOMMEN HABEN.»

Total haben 55 Produkte aus dem Aargau eine Medallenauszeichnung erhalten, davon waren 21 Goldmedaillen. An dieser Stelle möchten wir folgenden Medallienmachern herzlich gratulieren:

- Bäckerei-Konditorei Hofmann aus Reinach
- Bäckerei-Konditorei Leutwyler GmbH aus Zofingen
- Bäckerei-Konditorei Chocolaterie Haas aus Oberlunkhofen
- Bäckerei-Konditorei Frei AG aus Nussbaumen
- Bäckerei-Konditorei Kreyenbühl aus Muri
- Chocolats Kaufmann aus Buchs
- Jaisli Beck aus Buchs
- La Pâtisserie David Schmid GmbH aus Zofingen
- Meier Bäckerei Confiserie AG aus Mägenwil
- Rolf Maier & Co AG aus Laufenburg



JAHRESRECHNUNG 2021

Der Verband finanziert sich wie in den Statuten geschrieben mit Mitgliederbeiträgen, Beiträgen aus dem Fonds für Berufsbildung und Subventionen des Kantons, der mit Steuergeldern die Berufsbildung die üK und die Qualifikationsverfahren (QV) zum grossen Teil mitfinanziert.

Dem Ertrag von CHF 352'509.79 steht ein Aufwand von CHF 329'827.32 gegenüber, dies ergibt ein Gewinn von CHF 22'682.47. Budgetiert war ein Gewinn von CHF 1'000.00.

Die Transitorischen Aktiven enthalten insbesondere Schlussbuchungen Panvica.

Jahresabrechnung Fonds für Berufsbildung 2021
Die Ausgleichskasse Panvica hat dem ABCV für das Jahr 2021 CHF 137'744.89 überwiesen. Der Fonds für Berufsbildung wird mit einem Beitragssatz von 0.2% Lohnprozenten durch die Mitglieder gespiesen. Das Geld wird für die Berufsbildung verwendet und zum grossen Teil mit Gutschriften auf den Rechnungen für üK, QV, Weiterbildung zurückerstattet.

FAK PANVICA AARGAU

Der ABCV ist für die Kontrolle der Abrechnung FAK Panvica Aargau zuständig und hält dazu jeweils im November zum Vorjahr die Delegiertenversammlung ab. Der FAK Panvica sind neben den Mitgliedern des ABCV der Weinhändler- und Cafetierverband angeschlossen. Die Delegiertenversammlung ist aus den Reihen der angeschlossenen Verbände und einem Vertreter des Personalverbandes zusammengestellt. Nachfolgend informieren wir die Mitglieder über die Informationen und Beschlüsse.

BERICHTSJAHR 2020

Im Berichtsjahr 2020 wurden an 431 (-10) Kinder Familienzulagen ausgerichtet.

Die Kinderzulagen des Kantons Aargau bleiben auch im 2021 weiterhin bei CHF 200.00 und CHF 250.00 für die Ausbildungszulage.

Im Berichtsjahr mussten erfreulicherweise keine Beiträge abgeschrieben werden

Der Verwaltungsaufwand der Ausgleichskasse Panvica bleibt

in etwa bei gleicher Höhe wie im Vorjahr.

Die Jahresrechnung 2020 schliesst mit einem Gewinn von CHF 117'221.65 (Vorjahr Gewinn 178'341.61) ab.

Das Eigenkapital deckt die Familienzulagen des Berichtsjahres zu 52.03% (Vorjahr 51.02%) ab. Die gesetzliche Mindestanforderung von 20% gemäss Familienzulagenverordnung ist somit erfüllt.

Das Eigenkapital per 31.12.2020 beträgt CHF 611'928.17.

VORAUSSICHTLICHE RECHNUNG

Die Delegiertenversammlung hat die voraussichtliche Jahresrechnung 2021 zur Kenntnis genommen.

BUDGET 2022

Das Budget 2022 sieht Beiträge von CHF 1'196'600 vor. Die Arbeitgeber werden mit CHF 1'162'500 rund CHF 45'500 tiefer sein als in der voraussichtlichen Jahresrechnung 2021.

Die Familienzulagen werden praktisch gleich hoch sein wie im 2021.

Für das Jahr 2022 wird ein budgetierter Gewinn von CHF 20'300 angenommen.

Es wird eine Schwankungsreserve von 56% erwartet.

BEITRAGSSÄTZE 2022

Die Delegiertenversammlung hat den Beitragssatz für die FAK Panvica 2022 aufgrund der vorgelegten Zahlen auf 1.55% gesenkt.

BILANZ

BILANZ PER	31.12.2021	31.12.2020
Aktiven		
Flüssige Mittel	600'582.70	579'967.08
Transitorische Aktiven/Debitoren	55'859.75	63'684.95
Wertschriften	121'192.00	114'376.00
Mobile Sachanlagen	1.00	1.00
Total Aktiven	777'635.45	758'029.03
Passiven		
Verbindlichkeiten	16'983.60	23'559.65
Transitorische Passiven	130'000.00	126'500.00
Eigenkapital	406'033.98	406'033.98
Gewinnvortrag Vorjahre	201'935.40	190'752.45
Gewinn laufendes Jahr	22'682.47	11'182.95
Total Passiven	777'635.45	758'029.03

ERFOLGSRECHNUNG

RECHNUNG	2021	2020
ERTRAG		
Mitgliederbeiträge	46'663.10	49'273.81
FBB	137'744.89	143'511.80
Wertschriften	149'201.90	174'252.00
Mobile Sachanlagen	18'899.90	14'114.78
Total Ertrag	352'509.79	381'152.39
AUFWAND		
Verwaltung	45'734.17	53'557.83
Berufsbildung Produktion	166'070.00	192'554.25
Berufsbildung Verkauf	22'909.40	16'096.00
Qualitätssicherung	-	2'340.00
Werbung/Information	11'308.30	11'897.35
Besondere Aufgaben	87'579.00	93'104.61
Sonstiger Aufwand/Steuern	-3'773.55	419.40
Total Aufwand	329'827.32	369'969.44
ERFOLG		
Ertrag	352'509.79	381'152.39
Aufwand	329'827.32	369'969.44
Gewinn	22'682.467	11'182.95

BUDGET

AARGAUER BÄCKER-CONFISEURMEISTER-VERBAND ABCV, 5415 NUSSBAUMEN

	BUDGET 2022	RECHNUNG 2021
ERTRAG		
Mitgliederbeiträge	48'000.00	46'663.10
FBB	130'000.00	137'744.89
Berufsbildung Produktion	145'000.00	149'201.90
Übriger Ertrag	10'000.00	18'899.90
Total Ertrag	333'000.00	352'509.79
AUFWAND		
Verwaltung	43'000.00	45'734.17
Berufsbildung Produktion	150'000.00	166'070.00
Berufsbildung Verkauf	13'500.00	22'909.40
Qualitätssicherung	2'500.00	-
Werbung/Information	12'000.00	11'308.30
Besondere Aufgaben	110'000.00	87'579.00
Sonstiger Aufwand/Steuern	1'000.00	-3'773.55
Total Aufwand	332'000.00	329'827.32
ERFOLG		
Ertrag	333'000.00	352'509.79
Aufwand	332'000.00	329'827.32
Gewinn	1'000.00	22'682.47

ANHANG DER JAHRESRECHNUNG PER 31.12.2021

1. Angaben über die in der Jahresrechnung angewandten Grundsätze

Die vorliegende Jahresrechnung wurde gemäss den Vorschriften des Schweizer Gesetzes, insbesondere gemäss den Artikeln über die kaufmännische Buchführung und Rechnungslegung des Obligationenrechts (Art. 957 bis 962) erstellt.

Die Rechnungslegung erfordert vom Vorstand Schätzungen und Beurteilungen, welche die Höhe der ausgewiesenen Vermögenswerte und Verbindlichkeiten sowie Eventualverbindlichkeiten im Zeitpunkt der Bilanzierung, aber auch Aufwendungen und Erträge der Berichtsperiode beeinflussen könnten. Der Vorstand entscheidet dabei jeweils im eigenen Ermessen über die Ausnutzung der bestehenden gesetzlichen Bewertungs- und Bilanzierungsspielräume. Zum Wohle der Gesellschaft können dabei im Rahmen des Vorsichtsprinzips Abschreibungen, Wertberichtigungen und Rückstellungen über das betriebswirtschaftlich benötigte Ausmass hinaus gebildet werden.

Bei der Darstellung der Erfolgsrechnung wird an der bewährten Struktur mit Vereinstätigkeit, Berufsbildung und Überbetrieblichem Kurs festgehalten.

2. Anzahl Mitarbeiter

Die Anzahl Vollzeitstellen liegt im Jahresdurchschnitt unter 10 Mitarbeitenden

FESTSETZUNG DES MITGLIEDERBEITRAGES FÜR DAS JAHR 2022

- CHF 200.00 mit Geschäft (Sockelbeitrag)
- CHF 50.00 ohne Geschäft (Sockelbeitrag)

- Zusätzlich zur Lohnsumme + 0.05% Sockelbeitrag
- Maximalbeitrag CHF 1'000.00

REVISIONSBERICHT 2021

Revisionsbericht Acklin & Keusch AG, Aarau
(im Anhang)

