

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks (ZV) hat angeregt, die Gefahrklassen für die Gewerbegruppen Bäckereien, Konditoreien und Dauerbackwaren der Einfachheit halber zusammenzulegen. Bei diesem Ansinnen ziehen Handwerksbäcker, Großfilialisten und Industriebäcker an einem Strang. Im Konditorenhandwerk hingegen hat dieser Vorschlag zu «massiven Protesten» geführt, sagt der Deutsche Konditorenbund aus Mönchengladbach.

ZV: Eine Gefahrklasse für Bäcker und Konditoren reicht!

Hamburg. (18.06. / eb/dkb/zv) «Ein Antrag des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks (ZV) auf Zusammenlegung der Gefahrklassen für die Gewerbegruppen Bäckereien (11), Konditoreien (12) und Dauerbackwaren (19) hat im Konditorenhandwerk zu massiven Protesten geführt», berichtet der Deutsche Konditorenbund aus Mönchengladbach. Ein antragsgemäßer Beschluss der Organe der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) hätte eine drastische Beitragserhöhung für Konditoreien zur Folge. Obwohl endgültige Modellrechnungen nach Angaben des Deutschen Konditorenbunds (DKB) noch nicht vorliegen, nimmt der DKB an, dass Konditoreien nach einer Zusammenlegung der Gefahrklassen für die Produktionslohnsumme dauerhaft um 60 Prozent höhere Beiträge zahlen müssten.

Nach dem Willen der Bäcker, schreibt der DKB, sollen Mischbetriebe gleichzeitig die Möglichkeit verlieren, ihre Konditoreiabteilungen getrennt zum niedrigeren Gefahrarif für Konditoreien zu veranlagern. Dafür gäbe es freilich einen triftigen Grund: Nicht überall arbeiten Konditoreiabteilungen in eigens dafür abgestellten Räumlichkeiten. Wenn, salopp formuliert, Bäcker links und Konditoren rechts am gleichen Tisch arbeiten, müssten beide der gleichen Gefahrenklasse angehören, da sie den gleichen Gefahrenmomenten ausgesetzt sind. Bei allein rund 17.500 Handwerksbäckereien in Deutschland ist schwer nachzuvollziehen, welcher Betrieb zu welcher tariflichen Veranlagung definitiv berechtigt ist. Bei der BGN sind derzeit rund 4.300 Ringbetriebe (Mischbetriebe Bäckerei-Konditorei) gemeldet.

ZV: «Wir wissen Großfilialisten und Industriebäcker hinter uns»

«Die rechnen auch ordnungsgemäß ab», sagt ZV-Hauptgeschäftsführer Dr. Eberhard Groebel und erklärt die Anregung zur Zusammenlegung der Gefahrklassen für die genannten Gewerbegruppen wie folgt: «Wir wissen bei diesem Vorstoß die Großfilialisten und Industriebäcker hinter uns. Unsere Berechnungen auf Basis der BGN-Zahlen haben ergeben, dass im Fall einer Zusammenlegung nur solche Betriebe mit einer Mehrbelastung rechnen müssen, deren Konditoranteil ein Drittel des Bäckereianteils übersteigt».

Zusammenfassung: Das Thema «Gefahrklassen für Gewerbegruppen» ist vielschichtig und zuweilen schwer zu verstehen -- zu vermitteln ebenso. Andererseits ist es immer dann für Aufregung gut, wenn der Beitragsbescheid der Berufsgenossenschaft ins Haus flattert. Meist geht es dabei um viel Geld. Weil das liebe Geld ein Dauerbrenner ist, suchen mitwirkende BGN-Organe auf Basis des Ehrenamts nach Wegen, Vorgänge zu vereinfachen und Tarife transparenter zu gestalten. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks (ZV) hat nun angeregt, die Gefahrklassen für die Gewerbegruppen Bäckereien, Konditoreien und Dauerbackwaren der Einfachheit halber zusammenzulegen. Bei diesem Ansinnen ziehen Handwerksbäcker, Großfilialisten und Industriebäcker an einem Strang. Im Konditorenhandwerk hingegen hat dieser Vorschlag zu «massiven Protesten» geführt, sagt der Deutsche Konditorenbund aus Mönchengladbach. Er befürchtet um 60 Prozent höhere BGN-Beiträge für 2.800 reine Konditoreien. Diese Zahl von 2.800 reinen Konditoreien zweifelt der ZV an. Er geht davon aus, dass die gegenwärtige Gefahrklassenzuordnung nicht zutreffend ist. Vielmehr sei die backende Gewerbe durch die aktuelle Zuordnung dazu verdonnert, das Konditorenhandwerk indirekt zu subventionieren -- wozu Handwerksbäcker, Großfilialisten und Industriebäcker nicht mehr bereit seien. Verweigert sich der Konditorenbund wie angekündigt einer angemessenen Einigung, will der Zentralverband einen Antrag auf Prüfung aller angegebenen Betriebe stellen.

Zu berücksichtigen wäre zudem eine nicht unbedeutende Zahl von Ringbetrieben, die zwar irgendwie ordnungsgemäß abzurechnen bemüht ist, die aus verschiedenen betrieblichen Gründen nach den strengen BGN-Kriterien aber gar nicht kann, im BGN-Prüfungsfall also mit hohen Nachforderungen zu rechnen hätte. Fazit: Eine Zusammenlegung der Gefahrklassen würde helfen, einen gewissen Grenz- oder Graubereich zu überwinden.

Dr. Matthias Dürschlag von der BGN in Mannheim betont, dass die Entscheidung über die künftige Verfahrensweise nicht bei der Verwaltung der BGN liegt, sondern bei ihren ehrenamtlichen Organen. So wird Ende Juni der zuständige Gefahrtarifausschuss die künftigen Gefahrtarife für Bäckereien und Konditoreien für die nächsten fünf Jahre (2005 bis 2010) festlegen. Über das endgültige Vorgehen entscheide die Vertreterversammlung der BGN am 02. Juli. Sitz und Stimme darin haben die Vertreter der Arbeitgeber und der Versicherten aus allen zur BGN gehörenden Gewerbebranchen.

Der DKB wirft dem ZV vor, wirtschaftliche Vorteile einseitig auf Kosten des kleinen Konditorenhandwerks zu suchen und dabei «mit der Brechstange» vorzugehen. Zum Vergleich: Rund zwölf Milliarden Euro setzte das deutsche Bäckerhandwerk in 2003 um und beschäftigte in seinen rund 17.500 Betrieben über 283.000 Mitarbeiter/innen (siehe <http://www.baeckerhandwerk.de>). Die Konditoren vermelden für den gleichen Zeitraum gut 3.200 Betriebe mit insgesamt 1,461 Milliarden Euro. Eine Zahl der Beschäftigten nennt der DKB auf seiner Website nicht (<http://www.konditoren.de>). Anderer Vergleich auf Basis dieser Zahlen: Setzte eine Handwerksbäckerei in 2003 -- rein theoretisch -- durchschnittlich etwa 685.700 Euro um, so setzte eine Konditorei rund 456.600 Euro um.

Raus aus der Grauzone: Mehr Klarheit durch eine Gefahrklasse

Der DKB betont, dass die Beitragsunterschiede und vor allem die eigene Gefahrtarifstelle «Konditoreien» wegen des geringeren Schadensaufkommens in den Konditoreien berechtigt seien. Die Gefahrklasse für Konditoreien liegt mit 3,7 erheblich unter der Gefahrklasse Backgewerbe mit 6,7. Deshalb zahlen Konditoreien einen um fast die Hälfte niedrigeren Beitrag an die BGN als Unternehmen des Backgewerbes. «Dem möchte das Bäckerhandwerk ein Ende setzen», schreibt der DKB, geht aber mit keinem Wort auf Mischbetriebe ein, die neben Konditoreiartikeln Brot und Brötchen für ihr Sortiment produzieren. Kurzum: Wenn, salopp formuliert, Konditoren links und Bäcker (oder brotbackende Konditoren) rechts am gleichen Tisch arbeiten, müssten beide der gleichen Gefahrenklasse angehören, da sie gleichen oder doch sehr ähnlichen Gefahrenmomenten ausgesetzt sind. Bei den gut 3.200 Konditoreien in Deutschland ist nicht immer nachvollziehbar, welcher Betrieb zu welcher tariflichen Veranlagung definitiv berechtigt ist.

Andererseits ist zu hören, dass die Berufsgenossenschaft bei ihren Berechnungen aktuell nur 2.800 reine Konditoreien zugrunde legt. Selbst die Richtigkeit dieser Zahl wird von mehreren Seiten angezweifelt, da es sich hierbei lediglich um eine «ungeprüfte DKB-Zahl» handele.

Bäcker sollen Konditoren nicht länger subventionieren müssen

Nach DKB-Angaben beantragt der ZV also, die bisher getrennten Gefahrtarifstellen zu vereinigen -- was nicht «falsch» wäre, zumal hierdurch eine Grauzone sowohl im Bäcker- als auch im Konditorhandwerk wie beschrieben bereinigt würde. Angesichts der Tarifstruktur der BGN-Gefahrklassen und der zahlenmäßigen Unterlegenheit des Konditorenhandwerks -- das Bäckerhandwerk zählt mindestens fünfmal so viele Betriebe -- könnte durchaus eintreffen, was der Konditorenbund sagt: Auf Bäckereien käme eine maßvolle Beitragssenkung zu. Die finanzielle Belastung für Konditoren hingegen würde steigen. Wie der DKB berichtet, «sind die Konditoreien entschlossen, sich ihre eigene Gefahrtarifstelle und ihre beitragsmäßig deutlich niedrigere Gefahrklasse nicht streitig machen zu lassen».

Dr. Eberhard Groebel hält diese Argumentation für schlichte «Volksverdummung». Nach allgemeiner Kenntnis gebe es in Deutschland nur sehr wenige reine Konditoreibetriebe, die nicht ergänzend Brot, Brötchen oder vergleichbare Produkte selbst herstellen und verkaufen würden. Blicke es bei der bisherigen Einteilung der Gefahrklassen, müssten sich auch diese Betriebe den strikten BGN-Vorgaben beugen und gegebenenfalls ihren Produktionsbereich neu aufstellen. Die gegenwärtige Gefahrklassenzuordnung --

2.800 reine Konditoreibetriebe -- könne der Zentralverband nicht länger akzeptieren: «Wir haben nicht die Absicht, das Konditorenhandwerk länger zu subventionieren».

Notfalls Angaben auf Richtigkeit hin prüfen lassen

Handwerksbäcker, Großfilialisten und Industriebäcker sind sich einig. Sollte hingegen der Konditorenbund weiterhin auf seiner angestammten Gefahrklasse beharren wollen, könnte dieser Vorsatz für ihn im Ergebnis unangenehm werden. Groebel: «Falls es nicht zu einer Einigung kommt, wird der Zentralverband beantragen, diese 2.800 angeblich reinen Konditoreibetriebe zu prüfen.»

Ende des Artikels