



# JAHRESBERICHT 2023

AARGAUER BÄCKER-CONFISEURMEISTER-VERBAND





## **IMPRESSUM:**

Gestaltung: Raphael Frei

Nussbaumen, 01.10.2024

Aargauer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Sekretariat

Postfach 4, 5415 Nussbaumen

Telefon 076 412 74 78

[info@aargauer-beck.ch](mailto:info@aargauer-beck.ch)

[www.aargauer-beck.ch](http://www.aargauer-beck.ch)



## VORWORT DES PRÄSIDENTEN:

Liebe Mitglieder des Aargauer Bäcker-Confiseurmeister-Verbands,  
geschätzte Sponsoren,  
verehrte Interessierte aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft!

Ich freue mich, Ihnen den Jahresbericht 2023 des Aargauer Bäcker-Confiseurmeister-Verbands zu präsentieren.

In diesem Jahr haben wir, trotz der Herausforderungen, die der Markt und die Gesellschaft uns stellen, beachtliche Fortschritte erzielt. Das Jahr 2023 war für die Bäckereien und Confiserien im Aargau ein Jahr voller Innovation und Traditionspflege. Wir haben uns intensiv mit der Weiterentwicklung unserer handwerklichen Fähigkeiten beschäftigt und gleichzeitig neue Wege beschritten, um den veränderten Kundenbedürfnissen gerecht zu werden.

Wir danken allen Mitgliedern, Partnern und Freunden des Aargauer Bäcker-Confiseurmeister-Verbands für ihre Unterstützung und ihr Engagement im Jahr 2023.

Mit freundlichen Grüßen

Dominik Frei, Präsident

### MITGLIEDER

Unser Verband zählt 85 Mitglieder mit Geschäft, ein Mitglied ist ausgetreten. Unsere Mitglieder haben bei verschiedenen Wettbewerben zahlreiche Preise gewonnen, was die hohe Qualität unserer Produkte unterstreicht.

### VORSTAND

Der Vorstand traf sich zu vier Vorstandssitzungen im Jahr 2023. Die traditionelle

Berufsschau in Wettingen war ein voller Erfolg. Mit über 30'000 Besucherinnen und Besucher konnten wir die Bedeutung des Bäckerhandwerks in der Öffentlichkeit stärken.

Für das kommende Jahr planen wir, unsere Angebote weiter auszubauen und die Vernetzung unter den Mitgliedern zu stärken. Wir werden uns auch weiterhin für die Interessen unserer Mitglieder einsetzen und die Tradition des Bäckerhandwerks im Aargau pflegen.

## JANUAR

### JANUAR 25. VORSTANDSSITZUNG

Der ABVC Vorstand hat mit den Basler Kollegen vom SBC ein Jobsharing-Modell erarbeitet, das aber nicht angenommen wurde.

Dominik Frei hat sich bereit erklärt die Position des Kantonsvertreters für Aargau und Basel zu übernehmen. Die geringe Teilnehmerzahl bei den Sektionskursen wurde thematisiert und die Bildung einer Arbeitsgruppe zur Überarbeitung der Creativa und der Berufsschau beschlossen.

## MÄRZ

### MÄRZ 08. PRÄSIDENTENKONFERENZ LUZERN

### MÄRZ 15. VORSTANDSSITZUNG

Die Vorstandssitzung konzentrierte sich auf die Diskussion einer erneuten Doppelkandidatur mit neuer Besetzung aus Basel für die Kantonsvertretungen im ZV Aargau/Basel. Die Planung der Qualifikationsverfahren (QV) im Detailhandel und in der Produktion wurde fortgesetzt, ebenso die Evaluation des Konzepts für die Berufsschau. Die Vorbereitungen für die Generalversammlung, den Rostbraten, die Diplomfeier und den Kongress wurden getroffen.

## MAI

### MAI 06. GENERALVERSAMMLUNG

Bei der Generalversammlung am 6. Mai 2023 mit 70 Teilnehmern wurden alle regulären Geschäfte behandelt und alle Anträge angenommen. Die Generalversammlung im Gasthof Schützen in Aarau verlief erfolgreich.

## JUNI

### JUNI 13. KONGRESS SBC BERN

Der Kongress hat Fachleute aus der gesamten Bäckerei- und Konditoreibranche zusammengebracht. Der Kongress bot eine Plattform für den Austausch von Ideen, Best Practices und für Networking. Höhepunkt war die Verleihung der Bäckerkrone an «Mastro Piff», Giuseppe

# ANLÄSSE 2023

Geschrieben von Dominik Frei, Präsident

## JUNI

Piffaretti, von La Bottega del Fornaio in Mendrisio (TI). Der Kongress hat die Leidenschaft für das Bäckerhandwerk gestärkt und den Weg für eine innovative und nachhaltige Zukunft der Branche geebnet.

### JUNI 28. ROSTBRATEN

Rund 25 Personen reisten mit einem Oldtimer-Postauto nach Konolfingen ins Emmental zu Peter Schüpbach. In Schlosswil wurde die Bäckerelite aus Aargau mit einem exquisiten Menü verwöhnt. Danach wurde die Sonderausstellung Chorn-Mähl-Brot, bei der Peter Schüpbach mitwirkte besucht. Dieser Rostbraten bot ein unvergessliches kulinarisches und kulturelles Erlebnis.

### JUNI 29. DIPLOMFEIER

Die Zeremonie bot eine perfekte Gelegenheit, auf die Arbeit und das Engagement der Lernenden während ihrer Ausbildung zurückzublicken. Es war ein Tag des Stolzes für alle Beteiligten, der die Bedeutung des traditionellen Handwerks und die Zukunft der Bäckerei- und Confisereurenbranche im Kanton Aargau hervorhob. Wir gratulieren allen Absolventen zu ihrem Erfolg.

## AUGUST

### AUGUST 10. VORSTANDSSITZUNG

Die Sitzung begann mit einem Rückblick auf den erfolgreichen SBC Kongress und einer Diskussion über den neuen Gesamtarbeitsvertrag (GAV). Schwerpunkt lag bei den letzten Vorbereitungen für die Berufsschau in Wettingen.

## SEPT

### SEPTEMBER 05. PRÄSIDENTENKONFERENZ FRIBOURG

### SEPTEMBER 05. - 10. BERUFSSCHAU WETTINGEN

## SEPT

### SEPTEMBER 27. BESUCH BEI ABCGE GENÈVE (BROTPRÜFUNG)

## OKTOBER

### OKTOBER 25. VORSTANDSSITZUNG

Die Auswertung der Präsidentenkonferenz des SBC zeigte viele Absenzen auf, woraufhin eine mögliche Reduzierung der Sitzungen von zweimal auf einmal jährlich in Erwägung gezogen wurde. Der Zeitpunkt für die Nachwuchsförderungsaktion wurde thematisiert. Es gab einen Ausblick auf die Drei-Königskampagne und den Bäckerkalender. Eine intensive Auseinandersetzung mit dem GAV führte zu der Notwendigkeit, die Bildungsverordnung anzupassen. Es wurde ein Rückblick auf die erfolgreiche Berufsschau gehalten. Die Jahresplanung für 2024 wurde abgeschlossen und die Gestaltung der Generalversammlung überarbeitet, wofür eine Arbeitsgruppe eingerichtet wurde. Die Werbemaßnahmen werden um Instagram erweitert.

### OKTOBER 25. DELEGIERTENVERSAMMLUNG DER FAMILIENAUSGLEICHSKASSE PANVICA AARGAU

## NOVEMBER

### NOVEMBER 21. - 23. SWISS-SKILLS

Im Rahmen der SwissSkills, die vom 21. bis 23. November stattfanden, hat Judith Knellwolf in der Kategorie Konditorei-Confiserie herausragende Leistungen gezeigt und wurde mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Ihr Talent und ihre Hingabe für das Handwerk haben sich in einem beeindruckenden Wettbewerb, bei dem sie sich gegen starke Konkurrenz durchsetzen konnte, manifestiert. Wir gratulieren Judith Knellwolf zu diesem bemerkenswerten Erfolg und freuen uns auf die süßen Kreationen, die sie in Zukunft zaubern wird.

# BERUFSBILDUNG PRODUKTION

## QV

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

Da ich noch im Mutterschaftsurlaub war, hat Jürg Kaufmann mich im schulischen Teil vertreten.

Das Amt mit Stephan Wey und Phillipp Mürset und auch der SBC unterstützten uns auch dieses Jahr wieder tatkräftig. Auch Heidi Rohr war wieder eine grosse Hilfe. 2023 konnten wir mit 44 QVs 1QV mehr durchführen als 2022. Auch dieses Jahr wurden drei Lehrverträge kurz vor den praktischen QVs aufgelöst.

**Die QVs haben sich wie folgt aufgeteilt:**

FACHRICHTUNG	2023	2022
EBA	8	5
Fachrichtung Bäckerei	30	28
Fachrichtung Confiserie	6	10

## DIE BESTEN ABSCHLÜSSE:

### Fachrichtung Bäckerei

1. Baur Hannah	Fredy's AG	5.7
1. Dordoni Johanna	Bäckerei Konditorei Ruckli	5.5
2. Hunn Kyra	Fresh Food & Beverage Group	5.5

### Fachrichtung Confiserie

1. Fischer Jana	Bäckerei Konditorei Hächler	5.6
1. Knellwof Judith	Bäckerei Konditorei Confiserie Leutwyler	5.4
2. Küng Stefanie	Bäckerei Konditorei Confiserie Leutwyler	5.2

### EBA

1. Klein Kathrin	Bäckerei Konditorei Lehmann	5.5
2. Klann Viktoria	Fresh Food & Beverage Group	5.4
3. Destani Qendresa	Bäckerei-Konditorei Frei AG	5.3
4. Aldaker Eihab	Chocolats Kaufmann GmbH	5.3

## SWISS SKILLS

Die Swiss Skills fand 2023 im kleinen Rahmen in der Richemont Fachschule statt. Für die Fachrichtung Bäckerei durfte Kyra Hunn und für die Fachrichtung Confiserie Jana Fischer und Judith Knellwolf teilnehmen. Judith Knellwolf gewann den Wettkampf in der Fachrichtung Confiserie!

# BERUFSBILDUNG VERKAUF

Das Jahr 2023, ein spannendes, teils sehr anstrengendes Jahr mit vielen Veränderungen und auch der Endspurt vor dem bevorstehenden 1. QV, Detailhandelsassistentin (EBA) der neuen Lehre «2022+».

Sehr viel wurde auch von «KI» gesprochen. Da hat es mich auch interessiert, was wohl die «künstliche Intelligenz» über unseren Beruf erzählt:

Ich fragte Chat GPT (die künstliche Intelligenz):

«Was macht eine Detailhandelsfachfrau oder ein Detailhandelsfachmann so besonders?»

Die absolut treffende Antwort war:

«Was eine Detailhandelsfachfrau oder ein Detailhandelsfachmann besonders macht, ist ihre Fachkenntnis und ihr Engagement, um den Kunden ein erstklassiges Einkaufserlebnis zu bieten. Sie sind gut informiert über die Produkte, die sie verkaufen, und können den Kunden fundierte Empfehlungen geben. Sie sind auch geschult darin, auf die Bedürfnisse und Wünsche der Kunden einzugehen und ihnen bei der Auswahl der richtigen Produkte zu helfen. Darüber hinaus sind sie freundlich, geduldig und serviceorientiert, um sicherzustellen, dass die Kunden zufrieden sind und gerne wiederkommen. Ihre Fähigkeit, Kundenbeziehungen aufzubauen und eine positive Einkaufsatmosphäre zu schaffen, macht sie zu wertvollen Mitarbeitern im Einzelhandel.»

## QV

5 Detailhandelsassistenten und 16 Detailhandelsfachleute durften im Jahre 2023 geprüft werden.

Von den 5 DHA bestanden 4 und 1 Repetentin (nur Schule).

Von den 16 DHF erarbeiteten sich 9 das Diplom und zusätzlich 1 Repetentin (nur Schule).

**Der Durchschnitt gesamt:**

**DHA 4.43 und DHF 4.52** (4.56/4.72 nur Bestandene)

**Die 2 besten DHF im Kanton AG 2023:**

1. **Nicole Graf** - Bäckerei-Konditorei Frei AG, Nussbaumen
2. **Lara Lüthi** - Bäckerei-Konditorei Wirth, Niederwil

**Die 2 Besten DHA im Kanton AG 2023:**

1. **Hoxhaj Arlinda** - Bäckerei-Konditorei Frei AG
2. **Habtemariam Betiel Simon** - Bäckerei-Konditorei Café Treff, Muhen

Zu den grossartigen Leistungen gratuliere ich von ganzem Herzen. Ein grosses Lob und Dankeschön gelten den Lehrbetrieben und BerufsbildnerInnen. Es ist mir sehr

bewusst, dass junge Leute ausbilden viel Freude bereitet, jedoch manchmal auch sehr anstrengend sein kann.

Ich danke auch den BerufsbildnerInnen für die Geduld, das Erlernen, Ausprobieren und Anwenden der Plattform «Konvink». Auch ein grosses Merci möchte ich an die Expertinnen weitergeben.

Einige von Ihnen besuchten auch bereits die Weiterbildung für das QV 2024 mit der neuen Ausbildung «Verkauf 2022+».

## SWISS SKILLS

An den SwissSkills durfte die Beste vom Kanton, die im Jahr 2023 ihr QV abschloss, teilnehmen.

Nicole Graf von der Bäckerei Frei AG in Nussbaumen, mit der besten QV-Abschluss-Note, überschritt leider die Altersbegrenzung und durfte deshalb nicht antreten.

Lara Lüthi von der Bäckerei Wirth in Niederwil, mit dem 2. Besten Abschluss im Aargau, freute sich riesig über ihre möglich gewordene Teilnahme.

Trotz grossartiger Leistung und viel Herzblut, verpasste Lara leider die Medaillenränge. Die Erfahrung kann ihr jedoch niemand nehmen.

Von ganzem Herzen gratuliere ich Frau Lüthi für Ihre Leistung und bin sehr stolz auf sie. Auch ein riesengrosses Dankeschön der Bäckerei Wirth für die Ausbildung und Ihrer jetzigen Arbeitgeberin Lucia Ruckli von der Bäckerei Ruckli in Sarmenstorf für die grossartige Unterstützung.

## DIVERSE SITZUNGEN

Die 1. Sitzung vom Jahr begann am 9. Jan. mit der Chefexpertensitzung in der sehr schönen Richemont Fachschule in Yverdon.

Neben div. Vorstandssitzungen, durfte ich zusätzlich mit einem Team (Detailhandel), die Creativa 2022 nochmals überarbeiten und die Berufsschau 2023 (Detailhandel) vorbereiten und aufgleisen. Das hat sehr Spass gemacht und wertvolle Inputs und Ideen sind entstanden. Einen lieben Dank an das Team und Jury: Esther Bianco, Stefanie Sollberger und Janine Dürst.

Ein sehr schöner Anlass war auch der Kongress in Bern. Auch der gemütliche Vorabend auf dem Gurten und der spannende Rückweg wieder ins Hotel, wird mir noch lange in Erinnerung bleiben.

Am 20.9.23 und 20.10.23 besuchte ich die Expertenweiterbildung in Luzern für das QV der neuen Lehre «Verkauf

2022+». Eine intensive, sehr gut organisierte und sehr lehrreiche Weiterbildung.

An der Online-Chefexpertenbildung am 26. Okt. wurde, nebst vielen anderen Themen, nochmals über das bevorstehende QV und deren Protokollraster informiert und diskutiert.

Nach dem Markus Zimmerli und ich erkannten, dass eine Berufsschule im Aargau, plötzlich nicht mehr mit der Plattform «Konvink» in der Schule arbeitet, sondern sich für eine andere entschieden hat, begann eine sehr intensive Zeit: grössere Firmen wollten ihre Lernende aus der Schule nehmen, da diese Firmen nicht mit 2 Plattformen arbeiten möchten. Die Angst, dass andere Schulen im Aargau plötzlich auch so anfangen würden und noch mehr Betriebe/Lernende abspringen würden, bedingte einige klärende, jedoch auch sehr bereichernde Telefone und Mails.

## BERUFSSCHAU: MOTTO „PIRATEN“

Ein riesen Erfolg war die Berufsschau in Wettingen vom 5. bis 10. September. Der «Bäcker-Konditor-Confiseur-Detailhandel-Stand» wurde sogar belohnt mit einem «Publikumspreis».

Das Thema Piraten gab dem Stand einen neuen Kick. In derselben Woche gewann Kevin Sollberger, von der Piratenbäckerei Sollberger aus Gontenschwil, den Preis zum Auszubildner des Jahres 2023. Was das Ganze auch nochmals toppte. Herzlichen Glückwunsch von ganzem Herzen.

Der Detailhandel machte, wie bereits vorgängig erwähnt, einen Wettbewerb. Die Lernenden des 2. Lehrjahres DHA und 3. Lehrjahres DHF waren verpflichtet, vor der Berufsschau einen Bericht mit einem Bild eines Schautisches einzureichen.

Die 3 Besten wurden von der Jury (Esther Bianco, Stefanie Sollberger, Janine Dürst und mir) ausgesucht und durften an der Berufsschau ausstellen.

### Die Rangliste:

1. Platz: **Zerai Siem** Meier Bäckerei Confiserie AG, Mägenwil
2. Platz: **Fazlii Gazije** Bäckerei Frei AG, Nussbaumen
3. Platz: **Banovci Ajla** Beck Mathys GmbH, Schöffland

Ein grosses Dankeschön an die motivierten und fleissigen Lernenden und die Unterstützung Ihrer Lehrbetriebe, wie auch der kompetenten und herzlichen Jury.

Danke auch an Gregor Maier (Hauptorganisator), für die immer spritzigen Ideen und die grossartige Organisation zusammen mit Jürg Kaufmann. Merci Franz Ziegler und Heinz Vollenweider von der BSA für die immer sehr wertvolle Unterstützung. Thomy Widmer für die vielen professionellen, lustigen und unermüdlichen Aktionen am Stand als Pirat - und allen sehr wertvollen und motivierten Helfern am Stand und für den Stand.

## DANKE

Ich danke, von Herzen, für die wunderschöne, spannende Zusammenarbeit und Unterstützung meiner Vorstandskollegin und -Kollegen im ABCV und mit der guten Seele, Susanne de Martin, vom Sekretariat. Die vielen schönen Begegnungen mit den Berufskolleginnen und -Kollegen, bedeuten mir immer sehr viel.

Bedanken möchte ich mich vorallem für das Vertrauen in mich im ABCV. Einen grossen Dank allen Expertinnen und Lehrbetrieben, dem «Unterstützungs-Team» Esther Bianco, Stefanie Sollberger und Janine Dürst. Das Amt für Berufsbildung, der Richmond Fachschule, besonders Markus Zimmerli, auf dessen Hilfen ich auch immer zählen kann, wie auch Lisa Frunz und Markus für die wunderbare Arbeit für den schweizerischen Detailhandel unserer Branche und auch den Berufsschulen.

Ich wünsche allen fürs 2024 viel Herzlichkeit, ganz gute Gesundheit, Freude, Liebe, Berufsstolz, genug Fachleute und Erfolg in allen Belangen.

Herzlichst  
Barbara Richner



JAHRESBERICHT VON GREGOR MAIER

# ANLÄSSE

Unsere Anlässe im 2023 im Rückblick:

- **Neujahrsapéro AGV**
- **Diplomfeier an der Berufsschule Aarau**
- **Rostbraten**
- **Berufsschau Wettingen**

## NEUJAHRSAPERERO AGV

Am 05.01. durften wir den Neujahrsapéro mit unserer Präsenz bereichern. 3 Königskekse wurden verteilt. Produziert wurden die Königskekse von Chocolat Kaufmann.

## DIPLOMFEIER BSA

Die Diplomfeier wurde am 29. Juni 2023 in der Aula der Berufsschule Aarau durchgeführt. Thomy Widmer führte als Speaker mit 3 grösseren Unterhaltungsshows durch den Mittag. Zauberkünste, Künstlerdarbietungen und Feuerakrobatik waren garantiert und sorgen für Stimmung.

Der ABCV hat für die Diplomvergabe gravierte Messer mit Name und Abschlussnote der Lernenden herstellen lassen um diesem wichtigen Moment, im Leben eines Jugendlichen, den gebührenden Rahmen zu schaffen!

Einen grossen tollen Apéro durften wir geniessen. Dieser wurde organisiert vom der Meier Bäckerei-Coniserie AG aus Mägenwil.

## ROSTBRATEN

Der Rostbratenanlass fand mal nicht auf einem See statt.

Mit einem nostalgischen Postauto haben wir eine Fahrt ins Blaue gemacht. Peter Schüpach, bekannt auch als Schüppi hat bei der Organisation den Lead übernommen und lud ein ins Restaurant Kreuz in Schlosswil, wo er mit seinen Vereinskollegen bestehend diversen pensionierten, welche noch voll im Saft sind, einen Apéro und ein sehr feines Zmittag kreierte. Anschliessend ging es nach Konolfingen ins Dorfmuseum Alter Bären, wo die Ausstellung «vom Korn zum Brot» bestaunt werden konnte.. Die Gäste haben den Anlass sehr geschätzt.

## BERUFSSCHAU WETTINGEN

Mit dem Stand an der Berufsschau Wettingen haben wir nicht nur Jugendliche mit unseren Berufen begeistert, sondern auch zahlreiche andere Aussteller an der Berufsschau. Der Piratenstand ist total aufgefallen und hat den Nerv der Zeit getroffen.

Der Kreativ Ausstellerpreis wurde gewonnen und beim Schlussapéro entgegen genommen.

Der Standbauer Paul Hunn hat einen TOP Job gemacht und wir werden in Zukunft sehr gerne weiter mit ihm zusammenarbeiten. Das selbe Motto wird beim nächsten Mal wieder umgesetzt.

(Video unter: [www.aargauer-beck.ch/wp-content/uploads](http://www.aargauer-beck.ch/wp-content/uploads))







## NEUES MARKETING KONZEPT:

Mit Marcel Paa haben wir ein Konzept erarbeitet, welches den Aargauer Beck 1mal monatlich in Medien Präsentieren wird. Verschiedene Ideen wurden zusammengetragen und nächste Schritte in die dem Vorstand präsentiert.

## DIE IDEE:

Marcel Paa investiert monatlich in Berichte, Posts auf Sozialen Medien und Filme, um für die Aargauer Bäcker-Con-fiseure zu werben.

Zielmedien sind:

- Homepage
- Instagramm
- Facebook
- AZ Medien
- Kurzsequenz Filme
- Flyer

Hier einige Vorschlag für die ersten 12 Aktivitäten:

- 3 Königskuchen – Der Kanton Aargau verarbeitet eine spezielle Figur im Kuchen, die Kunden, welche die jeweilige Figur im Kuchen haben gewinnen etwas
- Follow my Day eines Lernenden – Alltag eines Lernenden zeigen
- Aargauer Bäckerkarte, welcher Kunde besucht am meisten Betriebe im Kanton Aargau ( Evtl Stempelkarte zum ab stempeln der besuchten Betriebe)

SUSANNE DE MARTIN

# FINANZEN

## JAHRESRECHNUNG 2023

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 369'012.35 steht ein Aufwand von CHF 337'282.66 gegenüber, dies ergibt ein Gewinn von CHF 31'729.69. Budgetiert war ein Verlust von CHF 8'000.00.

Die Transitorischen Aktiven enthalten insbesondere Schlussbuchungen Panvica.

## JAHRESABRECHNUNG FONDS FÜR BERUFSBILDUNG 2023

Die Ausgleichskasse Panvica hat dem ABCV für das Jahr 2023 CHF 152'544.35 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 Oktober 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 2022

Die Anzahl Mitglieder (-10) und FAK Mitglieder (+2) nahmen zum Vorjahr geringfügig ab. Bei den Bezüglern (+13) sowie bei den Kindern (-9) ist gegenüber dem Vorjahr eine Zunahme zu verzeichnen.

Die Kinderzulagen des Kantons Aargau bleiben auch im 2023

weiterhin bei CHF 200.00 und CHF 250.00 für die Ausbildungszulage.

Der Verwaltungsaufwand der Ausgleichskasse Panvica bleibt in etwa bei gleicher Höhe wie im Vorjahr.

Die Jahresrechnung 2022 schliesst mit einem Verlust von CHF 76'330.07 (Vorjahr Gewinn 20'020.77) ab.

Das Eigenkapital deckt die Familienzulagen des Berichtsjahres zu 45% (Vorjahr 52%) ab. Die gesetzliche Mindestanforderung von 20% gemäss Familienzulagenverordnung ist somit erfüllt. Das Eigenkapital beträgt per 31.12.2022 - CHF 555'618.87

## VORAUSSICHTLICHE RECHNUNG 23

Die Delegiertenversammlung hat die voraussichtliche Jahresrechnung 2023 zur Kenntnis genommen.

## BUDGET 2024

Das Budget 2024 sieht Ertrag Beiträge Arbeitgeber von CHF 1'169'003 vor und ein Ertrag Beiträge Selbstständigerwerbende von 36'100.00 vor.

Die Familienzulagen werden praktisch gleich hoch sein wie im 2023.

Für das Jahr 2023 wird ein budgetierter Verlust von CHF 26'135.00 angenommen.

Es wird eine Schwankungsreserve von 44.4% erwartet.

## BEITRAGSSÄTZE 2024

Die Delegiertenversammlung hat den Beitragssatz für die FAK Panvica 2024 nach unten angepasst auf 1.5% (Vorjahr 1.55%) von der Lohnsumme Arbeitgeber.

# BILANZ

BILANZ PER	31.12.2023	31.12.2022
<b>Aktiven</b>		
Flüssige Mittel	644'278.94	624'498.89
Transitorische Aktiven/Debitoren	67'138.32	53'743.67
Wertschriften	104'790.94	104'147.00
Mobile Sachanlagen	1.00	1.00
<b>Total Aktiven</b>	<b>816'209.20</b>	<b>782'390.56</b>
<b>Passiven</b>		
Verbindlichkeiten	30'032.35	10'143.40
Transitorische Passiven	69'300.00	87'100.00
Eigenkapital	406'033.98	406'033.98
Gewinnvortrag Vorjahre	279'113.18	224'617.87
Gewinn laufendes Jahr	31'729.69	54'495.31
<b>Total Passiven</b>	<b>816'209.20</b>	<b>782'390.56</b>

# ERFOLGSRECHNUNG <sup>01.01. - 31.12.2023</sup>

RECHNUNG	2023	2022
<b>ERTRAG</b>		
Mitgliederbeiträge	46'846.95	44'436.00
FBB	152'544.35	131'866.66
Berufsbildung Produktion	154'365.00	133'752.80
Übriger Ertrag	15'256.05	12'267.75
<b>Total Ertrag</b>	<b>369'012.35</b>	<b>322'323.21</b>
<b>AUFWAND</b>		
Verwaltung	49'685.09	62'781.15
Berufsbildung Produktion	172'221.90	152'009.55
Berufsbildung Verkauf	4'124.00	9'996.00
Qualitätssicherung	-	475.00
Werbung/Information	10'619.30	16'063.05
Besondere Aufgaben	92'852.32	29'903.50
Sonstiger Aufwand/Steuern	7'780.05	-400.35
<b>Total Aufwand</b>	<b>337'282.66</b>	<b>267'827.90</b>
<b>ERFOLG</b>		
Ertrag	369'012.35	322'323.21
Aufwand	337'282.66	267'827.90
<b>Gewinn</b>	<b>30'177.69</b>	<b>54'495.31</b>

# AARGAUER BÄCKER-CONFISEURMEISTER-VERBAND

## ABCV, 5415 NUSSBAUMEN

### ANHANG DER JAHRESRECHNUNG PER 31.12.2023

#### 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 2024

- CHF 200.00 mit Geschäft (Sockelbeitrag)
- CHF 50.00 ohne Geschäft (Sockelbeitrag)
- Zusätzlich zur Lohnsumme + 0.05% Sockelbeitrag
- Maximalbeitrag CHF 1'000.00

### REVISIONSBERICHT 2023

Revisionsbericht Acklin & Keusch AG, Aarau  
(Anhang)

# BUDGET 2024

	BUDGET 2024	RECHNUNG 2023
<b>ERTRAG</b>		
Mitgliederbeiträge	45'000.00	46'846.95
FBB	145'000.00	152'544.35
Berufsbildung Produktion	145'000.00	154'365.00
Übriger Ertrag	12'000.00	15'256.05
<b>Total Ertrag</b>	<b>347'000.00</b>	<b>369'012.35</b>
<b>AUFWAND</b>		
Verwaltung	50'000.00	49'685.09
Berufsbildung Produktion	171'000.00	172'221.90
Berufsbildung Verkauf	6'500.00	4'124.00
Qualitätssicherung	2'500.00	-
Werbung/Information	12'000.00	10'619.30
Besondere Aufgaben	100'000.00	92'852.32
Sonstiger Aufwand/Steuern	3'500.00	7780.05
<b>Total Aufwand</b>	<b>345'500.00</b>	<b>337'282.66</b>
<b>ERFOLG</b>		
Ertrag	347'000.00	369'012.35
Aufwand	345'500.00	337'282.66
<b>Gewinn</b>	<b>1'500.00</b>	<b>30'177.69</b>

