

Schweizer Brot – Herkunftsbezeichnung als Herausforderung und Chance

Was ändert und wie sieht die Zukunft aus?

Silvan Hotz, Präsident
Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC)

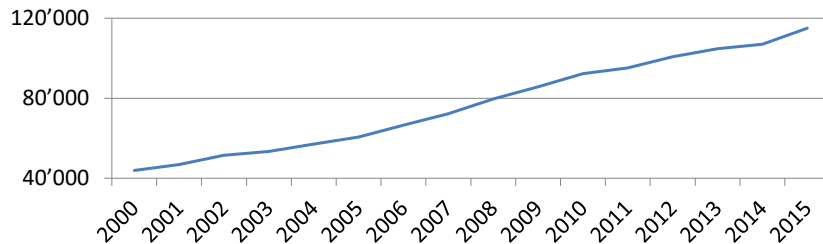
Qualitätstagung SwissGranum Bern, 19.11.2024

- Kurzer Rückblick / politische Vorstösse
- Herausforderungen in unserer Branche
- Zukunft
- Fazit

Qualitätstagung SwissGranum Bern, 19.11.2024

Der Import bedroht Schweizer Brot:

- Steigerung x3 von Import von Halb-/Fertigprodukten in 15 Jahren
- Bevölkerungswachstum 7.2 Mio auf 8.33 Mio.
- Dieser Trend könnte sich noch verstärken.
 - Tendenz zu warmem Brot am POS
 - Margendruck in Gastronomie/Hotellerie
 - alternativen Kanälen.



Politischer Kontext Vorstösse / Umsetzung in Stretto IV

Vorstösse Herbst 2019

- 19.4263 n Mo. Amaudruz. Brot und Backwaren ausländischer Herkunft auch im offenen Verkauf klar deklarieren
- 19.4179 s Mo. Hegglin Peter. Deklaration der Herkunft und des Verarbeitungsorts von Brot und Backwaren – 12. Dezember 2019 im Ständerat**
- 19.4192 n Mo. Sommaruga Carlo. Pour un label obligatoire pour le pain suisse
- 19.4215 n Mo. Hiltbold. Déclaration de l'origine et du lieu de transformation des pains et produits de boulangerie
- 19.4363 n Ip. Reynard. De moins en moins de pains suisses artisanaux de qualité?

Deklaration der Herkunft und des Verarbeitungsorts von Brot und Backwaren

Chronologie

- Herbst 2019:** Bildung einer Allianz entlang der Wertschöpfungskette Getreide
- 12. Dezember 2019 im Ständerat:** Mo. Hegglin Peter. Deklaration der Herkunft und des Verarbeitungsorts von Brot und Backwaren. Ordnungsantrag und Zuweisung an die zuständige Kommission zur Vorprüfung
- Ständerat am 21. September 2020 und im Nationalrat am 3. März 2021.** Annahme der Motion WBK-S, "Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren,,"
- 24. August 2021:** Technischer Runder Tisch mit dem BLV
- 31. Januar 2023:** Einreichung Vernehmlassungsantwort zu Stretto IV

Flankierende Mehrwertstrategie



2. Herausforderung in der Branche / Erfahrungen



2. Herausforderung in der Branche / Erfahrungen





Unsere **Brote**
und **Feinbackwaren**
werden in der
Schweiz hergestellt.

Umsetzung in unserem Betrieb

Wir produzieren alle unsere Backwaren in der Schweiz.



HOTZ RUST
Bäcker • Konditorei • Confiserie • Café



HOTZ RUST  **schweizer brot**
Bäcker • Konditorei • Confiserie • Café

Bei der Bäckerei Hotz Rust kaufen Sie Schweizer Backwaren.

Regional - hausgemacht - nachhaltig

Sämtliche Backwaren werden in der Schweiz, in unserer Backstube an der Schutzengstrasse 18 in Baar hergestellt.

Regionalität ist uns wichtig, daher legen wir Wert auf die Herkunft unserer verwendeten Zutaten. Wir beziehen unsere Produkte, wenn immer möglich innerhalb unseres Kantons.

Brot: Kase: Chabrette, Rust, Hinterberg, 6318 Wädswil
Mehl: Bachalmühle, Sins, Farnal, Betsch, Bachalmühle, 5643 Sins
Eiweissen: Bauergüter, Bütz, 8331 Hohenberg
Kuchen: Hotzhof, 6340 Baar
Feinbrot: Heiligens, Heggenma, Marktquai 18, 6340 Baar
Eier, Milch: Familie Hen, Lützli 3, 6308 Zug
Käse: Eter, Kirsch, Cig und Löhnbrennerei, Kessel, Baar
Bier, Wein: Bräunli, Baar

Seit dem 1.9.2017 sind wir NATUREL zertifiziert. Seit dem 1.2.2018 produzieren wir mit unserer PV-Anlage selber Strom.



Bäckerei Hotz Rust AG • Schutzengstrasse 18 • 6340 Baar • www.zugentek.ch

3. Zukunft

- Motion 19.4083 Jacques Nicolet:** Den Konsumentinnen und Konsumenten die eindeutige Deklaration des Herkunftslandes auf Lebensmitteln, die im Ausland hergestellt oder zubereitet wurden, garantieren.
- Annahme im Nationalrat am 16. September 2021 und im Ständerat am 17. März 2022

4. Fazit

- Stretto IV kann mit den in der Vernehmlassung geforderten Anpassungen gut umgesetzt werden
- „Schweizer Brot“. Auslobung muss Swissness erfüllen! Anforderungen sehr hoch. Alternative: SBC Auslobung.
- Die Umsetzung der Motion Jacques Nicolet wird nicht nur für das BLV eine Herausforderung.
- zukünftige Motionen



Qualitätstagung SwissGranum Bern, 19.11.2024