

M
maestrani



Die Bedeutung der Swissness

Maestrani Schweizer Schokoladen AG

Maestrani Portrait

Im sankt gallischen Flawil wird auf topmodernen Produktionsanlagen hochwertige Schweizer Schokolade produziert.

Sitz: Flawil (Schweiz)
Rechtsform: Aktiengesellschaft in Familienbesitz
Beschäftigte: ca. 150 Personen
Umsatz: 50 Mio. Franken
Produktion: ca. 3'500 Tonnen
Exportanteil: ca. 35 % weltweit

maestrani



Schweizer Schokolade

Die CHOCOSUISSE-Branchenvereinbarung und eine EDI-Verordnung regeln schon seit vielen Jahren, was als «Schweizer Schokolade» bezeichnet werden darf:

- Eine fertig conchierte Schokolade bzw. Schokolademasse,
- die vollständig in der Schweiz hergestellt wird.



Schweizer Schokoladenindustrie

- Die Schweizer Schokoladeindustrie hat die Marke «Schweiz» für Schokolade geschaffen.
- Diese Marke «Schweiz» für Schokolade schützen wir seit Jahrzehnten auf der ganzen Welt – mit Erfolg und ausschliesslich privaten Mitteln, in genossenschaftlicher Selbsthilfe über CHOCOSUISSE.



Vor- & Nachteile des neuen Gesetzes

Positive Punkte

- Legalisierung der (in der Praxis seit Jahren geduldeten) Anbringung des Schweizer Kreuzes auf Verpackungen
- Möglichkeit zur Eintragung einer geografischen Marke nun auch im Markenschutzregister der Schweiz

Negative Punkte

- Hoher Umsetzungsaufwand, komplizierte Berechnungen
- Zahlreiche neue Rechtsunsicherheiten
- Pervertierung des Markenschutzgesetzes zu einem Instrument der Schweizer Landwirtschaftspolitik
- Kostentreibendes Rohstoffkorsett, dessen Gefährlichkeit mit dem WTO-Verbot des Schoggigesetzes weiter ansteigt

> Die Nachteile überwiegen deutlich

Fehlerhafte Annahme im Gesetz:

Die «Swissness Prämie»

Auszug aus der Botschaft des Bundesrats zur Revision des
Markenschutzgesetzes («Swissness-Vorlage»):

- «... gemäss Studie der Universität St.Gallen vom
20 %-Reputationsmehrwert profitieren...»
- «...auf die Schweizer Herkunftsbezeichnung
zurückzuführenden **Mehrwert für die
Schokoladenindustrie von knapp 200 Millionen
Franken** bei einem Exportvolumen von knapp einer
Milliarde Franken»



«Swissness-Prämie» unter der Lupe

Die Annahmen zum Gesetz sind falsch:

Was nicht in der Botschaft steht. In fünf der wichtigsten sechs Schokoladen-Exportländern gibt es die Prämie nicht in diesem Ausmass:



Exportland Nr. 1
Deutschland
Preispremium +3%



Exportland Nr. 2+3
Frankreich / UK
Preispremium < +20%



Exportland Nr. 5
USA
Preispremium -3%



Exportland Nr. 6
Italien
Preispremium -4%

(Quelle: «Swissness 2013» von Dr. Feige, St. Gallen)

Die Botschaft vernachlässigt zudem, dass eine «Swissness-Prämie» «nur» die Zahlungsbereitschaft abbildet, die mit Marktbearbeitung durch die Unternehmen realisiert werden muss.

Der «Schoggi-Bonus»

Die Profiteure:

- Die «offizielle Schweiz»:
Vom auf Qualitätsprodukten basierenden guten Ruf der Schweizer Schokolade und von der Pflege dieses Rufs durch die Schokolade-Industrie profitiert die offizielle Schweiz.
- Schweizer Landwirtschaft & agrarnahe Industrien:
Die Schweizer Schokoladeindustrie verarbeitet **30,000 Tonnen Milchprodukte** und **70,000 Tonnen Zucker** (ein Viertel der ganzen Schweizer Zuckerproduktion) pro Jahr. Der grösste Teil wird in ausländische Märkte exportiert, welche von unseren Unternehmen erschlossen und gepflegt werden.

Schwierige Kombination

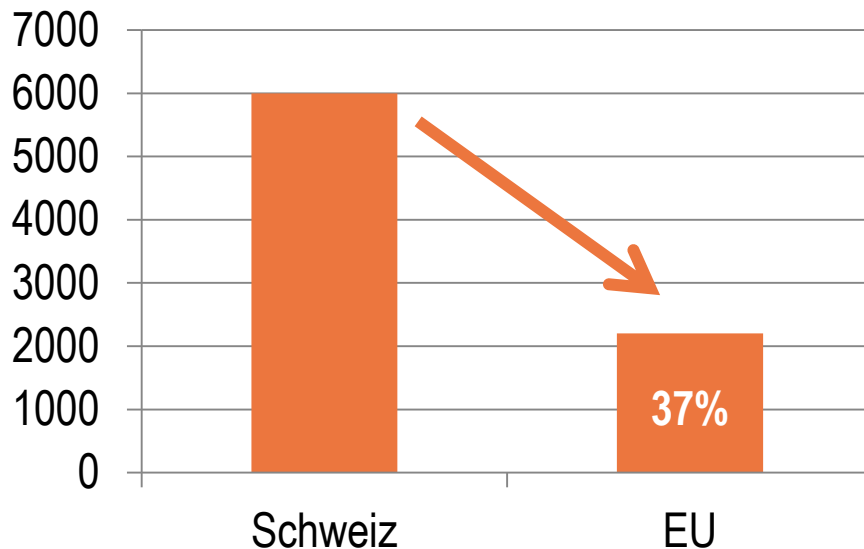
Wechselkurs / Schweizer Rohstoffpreise

Entwicklung des Euro/CHF-Kurs

2007: 1.58
2014: 1.21
2015: 1.07

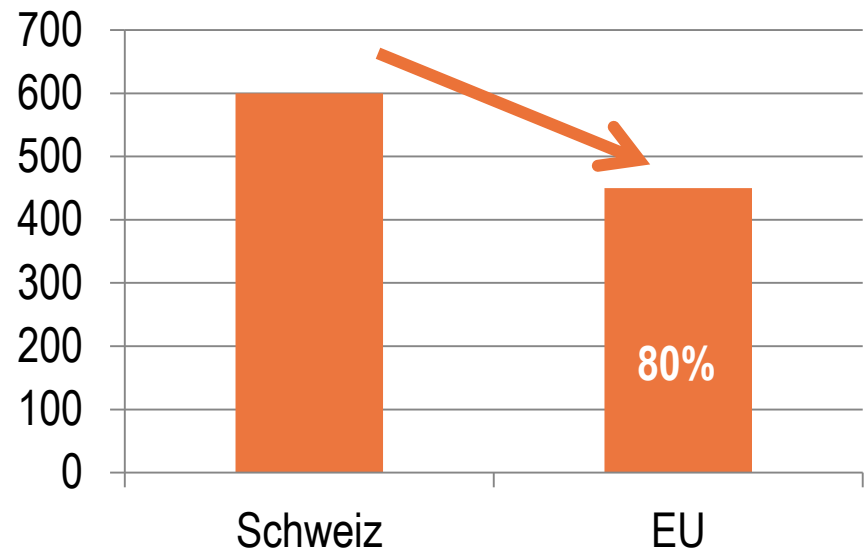
Kosten Milchpulver

CHF pro Tonne



Kosten Zucker

CHF pro Tonne



Die Preisdifferenzen im Export werden heute über Exportvergütung und das Schoggigesetz ausgeglichen. Ohne Ausgleich ist der Export schwierig.

Schoggigesetz und Swissness

Ein toxisches Gemisch:

- WTO **verbietet Rohstoffpreisausgleich gemäss «Schoggigesetz»** mit Wirkung ab 2020 (der Bundesrat will das «Schoggigesetz» sogar bereits 2018 abschaffen)
- 2017 tritt das **Rohstoff-Korsett** des Swissness-Gesetzes in Kraft.
- Damit wird die **Quasi-Monopolstellung der Schweizer Landwirtschaft weiter gestärkt.**
- Ob der agrarpolitische grosse Kosten-Nachteil der Schweizer Schokoladehersteller nach 2018 resp. 2020 noch ausgeglichen wird, ist heute nicht sicher.

Das sehen nicht nur wir so.

«Die massgebende Herkunft der Rohstoffe führt zu Handelsbeschränkungen und vergibt die Chance, Schweizer Qualität als Merkmal von Herstellungsverfahren in den Vordergrund zu stellen.»

Prof. Dr. iur. Thomas Cottier, Universität Freiburg
(in: Die Volkswirtschaft, Oktober 2014)



Aufwändige Bewilligungsprozedere

- Bei Qualitätsausnahmen für “Naturprodukte” muss ein **aufwändiger Bewilligungsprozess** durchgeführt werden. Erste Bewilligungen werden laut BLW erst im Herbst 2016 vom WBF verordnet – d.h. erst ca. 3 Monate vor Inkrafttreten der neuen Regulierung, und das ohne Übergangsfrist. Ob auch Ausnahmen für Zutaten bewilligt werden, ist heute nicht sicher.
- Entgegen den wiederholten Versprechen des Bundesrats gibt es – über das Lebensmittelverordnungsrecht – amtliche Kontrollen der neuen “Swissness-Regeln”.

Auswüchse der Regulierung

Innovationsfeindliche Vorschriften:

- Auch wenn ein Lebensmittel vollständig in der Schweiz hergestellt wird, wird die **«Marke Schweiz» verboten**, wenn ausschliesslich exotische Rohstoffe verarbeitet werden.
- Hätte es Anfang 19. Jahrhundert solche Gesetze gegeben, **wäre die «Schweizer Schokolade» kaum entstanden**: Als Suchard in Neuenburg zum ersten Mal die Verbindung von Kakao und Zucker gelang, wurden noch alle Rohstoffe importiert.

Besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit

Maestrani
Schweizer Schokoladen AG

Toggenburgerstrasse 41

CH-9230 Flawil

T +41 (0) 71 228 38 15

