

Abgrenzung zwischen Industrie und Handwerk

Gliederung

Vorbemerkung

1. Aufgabenstellung

2. Sachverhalt

2.1 Allgemeines

2.2 Besonderes (Herstellung von Brot und Kuchen)

2.2.1 Herstellung der Brötchen

2.2.3.1 Das zu begutachtende Unternehmen

2.2.3.2 Vergleichsunternehmen 1

2.2.3.3 Vergleichsunternehmen 2

2.2.2 Herstellung von Brot

2.2.3.1 Das zu begutachtende Unternehmen

2.2.3.2 Vergleichsunternehmen 1

2.2.3.3 Vergleichsunternehmen 2

2.2.3 Herstellung der Backwaren

2.2.3.1 Das zu begutachtende Unternehmen

2.2.3.2 Vergleichsunternehmen 1

2.2.3.3 Vergleichsunternehmen 2

2.2.4 Lohnkostenanteil

2.2.5 Einsetzbarkeit der Arbeitnehmer

2.2.6 Abnehmer, Kundenwünsche, Abwechslungen im Programm

2.3 Bewertungsverfahren

3. Rechtliche Bewertung

3.1 Allgemeine Grundsätze für die Rechtliche Bewertung

3.1.1 Die Auffassung der Rechtsprechung zu der Frage, wann ein Gewerbe handwerksmäßig betrieben wird

3.1.2.1 Allgemeines

3.1.2.2 Merkmale, die allgemein bei der Zuordnungsfrage von Bedeutung sind

3.1.1.2.1 Stärkere Arbeitsteilung

3.1.1.2.2 Mitarbeit des Betriebsinhabers

3.1.1.2.3 Umfangreichere Verwendung von technischen Hilfsmitteln

3.1.1.2.4 Verhältnismäßig stärkerer Kapitaleinsatz

3.1.1.2.5 Erforderlichkeit des Einsatzes von umfassend handwerklich ausgebildeten Arbeitskräften

3.1.1.2.6 Fähigkeit des Betriebsinhabers auf Überwachung und Weisungserteilung

3.1.1.2.7 Gepräge des Betriebes durch das handwerkliche Können des Inhabers?

3.1.1.2.8 Größe des Betriebes

3.1.1.2.9 Kommt es zu Maßanfertigungen?

3.1.1.2.10 Befinden sich die Arbeitsstätten in einem großen räumlichen Abstand?

3.1.1.2.11 Ausgestaltung der Leitungsebene

3.1.1.2.12 Gesamtbild des Betriebes

3.1.2 Literatur

3.1.2.1 Autor A

3.1.2.2 Autor B

3.1.2.3 Autor C

3.1.2.4 Autor D

3.1.3 Eigene Stellungnahme

3.2 Bewertung der gewerblichen Tätigkeit des zu begutachtenden Unternehmens nach Maßgabe der Vorüberlegungen

3.2.1 Stärkere Arbeitsteilung

3.2.2 Mitarbeit des Betriebsinhabers

3.2.3 Umfangreichere Verwendung von technischen Hilfsmitteln

3.2.4 Verhältnismäßig stärkerer Kapitaleinsatz

- 3.2.5 Erforderlichkeit des Einsatzes von umfassend handwerklich ausgebildeten Arbeitskräften
- 3.2.6 Fähigkeit des Betriebsinhabers auf Überwachung und Weisungserteilung
- 3.2.7 Gepräge des Betriebes durch das handwerkliche Können des Inhabers?
- 3.2.8 Größe des Betriebes
- 3.2.9 Kommt es zu Maßanfertigungen?
- 3.2.10 Befinden sich die Arbeitsstätten in einem großen räumlichen Abstand?
- 3.2.11 Ausgestaltung der Leitungsebene
- 3.2.12 Gesamtbild des Betriebes
- 3.2.13 Ergebnis

	<p>Abgrenzung zwischen Industrie und Handwerk</p> <p>Vorbemerkung</p> <p>Die nachfolgenden Ausführungen sind im Wesentlichen wortgleich mit einem vom Verfasser erstellten Gutachten, wobei sämtliche persönlichen oder sachlichen Bezüge, die zu einer Erkennbarkeit des Gutachtensauftrags und seines Gegenstandes geführt hätten, entfernt wurden.</p> <p>Das Ergebnis des Gutachtens wurde bestätigt mit Entscheidung des Verwaltungsgerichts Halle vom 09.05.2001, A 2K 1670/98, des Obergerverwaltungsgerichts Sachsen-Anhalt vom 24.01.2002, 1 L 277/01 sowie durch zurückweisenden Beschluss der Nichtzulassungsbeschwerde des Bundesverwaltungsgerichts vom 25.07.2002, 6 B 37.02. Die beiden zuletzt genannten Entscheidungen (OVG Sachsen-Anhalt sowie Bundesverwaltungsgericht) wurden als Folge anderweitiger Hinweise veröffentlicht.</p> <p>1. Aufgabenstellung</p> <p>Das zu begutachtende Unternehmen mit Sitz in ... ist Mitglied der Handwerkskammer ... Aufgabe des vorliegenden Gutachtens ist es, zu beurteilen, ob das zu begutachtende Unternehmen sein Gewerbe industriell oder handwerksmäßig betreibt ferner, ob dies jeweils ausschließlich oder zu einem bezifferbaren Anteil geschieht.</p> <p>2. Sachverhalt</p> <p>2.1 Allgemeines</p> <p>Das zu begutachtende Unternehmen stellt Brot- und Kuchenwaren her und verkauft diese in eigenen Fachgeschäften.</p> <p>Der Jahresumsatz wurde ... mit ... Millionen angegeben, in der Produktion stellen sich die Beschäftigungsverhältnisse wie folgt dar:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Gesellen ...➤ angelernte Arbeiter ...➤ Meister ...	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none">➤ Lehrlinge ...➤ Summe: ... <p>Hinzu kommt folgender Personalbestand:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Expedition ...➤ Fuhrpark ...➤ Verwaltung ...➤ Filial-Gruppenleiter ...➤ Verkäuferinnen ...➤ Lehrlinge/Verkauf ...➤ geringfügig Beschäftigte ...➤ Gesamtmitarbeiter: ... <p>Ausweislich einer Aktennotiz vom ... anlässlich eines Besuchs der Betriebsräume des zu begutachtenden Unternehmens am ... stellt sich die tatsächliche Situation wie folgt dar:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Zahl der Beschäftigten: ... <p>2/3 der Beschäftigten arbeiten in verschiedenen Backshops in einer größeren Stadt nebst Umgebung.</p> <p>Etwa ... Arbeitskräfte sind unmittelbar am Firmensitz in ... beschäftigt, etwa ... Mitarbeiter sind als Kraftfahrer, ... Mitarbeiter sind als Reinigungskräfte beschäftigt.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Umsatz: ... Millionen € im Jahr bei steigender Tendenz. <p>Verhältnis zwischen Brot- und Backwaren: Der Kuchenanteil liegt bei knapp 40 %.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Lieferradius: Der Lieferradius beläuft sich auf ... km. Der Transport der betriebseigenen Erzeugnisse erfolgt durch LKW's, wobei ungefähr ... LKW's zeitgleich geladen werden können. <ul style="list-style-type: none">➤ Technische Hilfsmittel:	
--	---	--

	<p>Es werden modernste Maschinen eingesetzt, wie Backautomaten, Kühlaggregate, Transportbänder, Waschanlagen. Die Maschinen werden durch moderne Computertechnik gesteuert. Auch die Waagen sind computergesteuert.</p> <p>➤ Kapitaleinsatz:</p> <p>Die Werkshallen sind groß dimensioniert, der Transport der Brot- und Kuchenwaren erfolgt durch firmeneigene LKW's.</p> <p>➤ Produktpalette:</p> <p>15 Brotsorten pro Nacht mit abweichendem Rezept; es wird ferner eine Reihe verschiedener Brötchen hergestellt. Brot, Brötchen und Backwaren werden tagfrisch und unverpackt in die Verkaufsstellen gebracht.</p> <p>➤ Verwaltung:</p> <p>Buchhaltung, Lohnbuchhaltung, Logistik, technische Entwicklung u.a.m. sind zentralisiert.</p> <p>2.2 Besonderes (Herstellung von Brot und Kuchen)</p> <p>Zum Kennenlernen der Herstellungsweisen von Brot und Kuchen wurden am ... die Betriebsräume des zu begutachtenden Unternehmens, am ... die Betriebsräume des Vergleichsunternehmens 1 und am ... die Betriebsräume des Vergleichsunternehmens 2 aufgesucht.</p> <p>Dabei ergab sich folgendes:</p> <p>2.2.1 Herstellung der Brötchen</p> <p>2.2.3.1 Das zu begutachtende Unternehmen</p> <p>Die Rezepte insoweit stehen hinsichtlich der Art und Weise der Zusammensetzung und der Menge fest. Sofern Zusatzbestellungen auszuführen sind oder sich Abweichungen aus anderen Gründen ergeben, muss der betreffende Mitarbeiter in der Lage sein, selbst die neuen Anteile der Zutaten zu bestimmen.</p> <p>Die Zutaten - vorausbestimmt oder individuell zusammengestellt - werden in eine Maschine eingefüllt, dort zu einem Teig verarbeitet; der Teig</p>	
--	---	--

<p>wird von der Maschine geknetet, maschinell erfolgt auch die Portionierung mit der Folge des Ausstoßes der einzelnen Brötchen.</p> <p>Da der Hefeanteil niedrig ist, kommt es zur Langzeitgarung. Die Zeitdauer beruht auf Erfahrung, was bedeutet, dass von gewissen Gesetzmäßigkeiten ausgegangen werden kann. Diese Gesetze zu erkennen und mehr oder minder berichtigend einzugreifen (z. B. wann die Teiglinge in die Kühlräume kommen oder wie lange sie dort über die grundsätzlich vorgegebene Zeit hinaus sich befinden müssen bzw. wann eine Verkürzung der ursprünglich geplanten Garzeit vorzunehmen ist), hat der betreffende Mitarbeiter zu erkennen.</p> <p>Die Brötchen werden - wie sämtliche sonstige Backwaren auch - in eigenen Backshops angeboten, wobei die Teiglinge dort in den Backöfen durch die Verkäuferinnen gebacken werden.</p> <p>2.2.3.2 Vergleichsunternehmen 1</p> <p>Auch bei dem Vergleichsunternehmen 1 - als typischen Handwerksbetrieb - erfolgt die Herstellung des Teiges für Brötchen hinsichtlich der Art und Weise der Zusammensetzung und des Umfangs nach bewährten Rezepten. Aufgrund der Tatsache, dass das Mehl eine unterschiedliche Zusammensetzung aufweisen kann, ist das Eingreifen des Meisters mitunter erforderlich. Dieser bestimmt z. B., ob noch mehr Milch zugesetzt wird u.a.m..</p> <p>Beachtlich ist allerdings, dass es bereits Mehlhersteller gibt, die eine gleich bleibende Zusammensetzung des Mehls, insbesondere seines Feuchtigkeitsgehaltes, garantieren können.</p> <p>Die Portionierung der Brötchen erfolgt maschinell.</p> <p>Die Bestimmung der Garzeiten der Teiglinge benötigt Backkenntnis. Die Teiglinge müssen eine bestimmte Zeit im Froster verbringen, sie werden am nächsten Morgen in die Backshops gebracht, die alle mit einem Backofen ausgestattet sind.</p> <p>Dort müssen die Teiglinge durch die Verkäuferinnen gebacken werden, die Verkäuferinnen bestimmen zugleich die Backzeit und die Menge des aufzugießenden Wassers, nur ein Backofen wird vollautomatisch betrieben mit der Folge, dass bei Fehlern eine neue Programmierung nur durch Personen mit</p>	
--	--

	<p>Fachkenntnis vorgenommen werden kann.</p> <p>Spezialbrötchen müssen ebenfalls in den Backshops aufbereitet werden, z. B. das Wälzen in verschiedenen Körnermassen erfolgt dort.</p> <p>2.2.3.3 Vergleichsunternehmen 2</p> <p>Die Herstellung der Brötchen erfolgt vollautomatisch, dies wird von allen Beteiligten übereinstimmend so gesehen. Der Herstellungsprozess selbst konnte beim Augenscheinstern nicht verfolgt werden, da zum Zeitpunkt der Besichtigung (vormittags) keine Brötchen gebacken wurden.</p> <p>Die Verteilung der Brötchen erfolgt zum Einen dadurch, dass diese mit dem Ausstoß aus der Maschine verschweißt werden. Die in einer Folie verschweißten Brötchen werden anschließend in SB-Märkte (insbesondere ...-Märkte) gebracht.</p> <p>Das Vergleichsunternehmen 2 verfügt allerdings auch über Backshops, wo die Teiglinge von den Verkäuferinnen gebacken werden.</p> <p>Die Herstellung von Spezialbrötchen erfolgt - wie bei dem zu begutachtenden Unternehmen und dem Vergleichsunternehmen 1 - von Hand und wird deshalb in der Kuchenabteilung vorgenommen.</p> <p>Dabei werden für einfache Tätigkeiten auch Personen eingesetzt, die geistig behindert sind, insgesamt ist jedoch für die Überwachung und endgültige Herstellung von Spezialbrötchen eine Person erforderlich, die über Fachkenntnisse verfügt.</p> <p>2.2.2 Herstellung von Brot</p> <p>2.2.3.1 Das zu begutachtende Unternehmen</p> <p>Die Herstellung von Brot erfolgt im Wesentlichen maschinell. Bei Spezialbrot wie z. B. Körnerbrot muss allerdings der bereits fertig aufbereitete Teig mit Geschick aus der Maschine entnommen werden, er wird sodann in der Körnermasse gerollt und an eine weitere Person weitergegeben, welche dieses Brot - mit Bedacht und Vorsicht - in eine Form eingibt.</p> <p>2.2.3.2 Vergleichsunternehmen 1</p> <p>Die Zutaten für das Brot beruhen auf eigenen</p>	
--	---	--

	<p>Rezepten. Der Teig wird von der Maschine geknetet. Bevor der Brotteig in die Backform gelangt, wird er von Hand aufbereitet. Hierbei stellt der erfahrene Arbeitnehmer fest, ob durchgängige Festigkeit vorhanden ist. Der Brotteig muss so geformt sein, dass er beim Backen nicht platzt. Dies erfordert handwerkliche Kenntnisse und Fähigkeiten.</p> <p>Der Betriebsinhaber ist aufgrund des Schnittes und der Form des Brotes in der Lage zu erkennen, welcher Mitarbeiter den Brotteig aufbereitet und das Brot gebacken hat.</p> <p>2.2.3.3 Vergleichsunternehmen 2</p> <p>Die Herstellung des Brotes erfolgt maschinell, Spezialbrote werden von Hand in der Backwarenabteilung hergestellt. Der Produktionsprozess selbst konnte aufgrund des Besichtigungszeitpunktes nicht beobachtet werden.</p> <p>2.2.3 Herstellung der Backwaren</p> <p>2.2.3.1 Das zu begutachtende Unternehmen</p> <p>Die Herstellung des Kuchens erfolgt im Wesentlichen von Hand. Der Kuchenboden wird zwar maschinell hergestellt, dieser Teig wird sodann maschinell ausgewalzt. Alle weiteren Schritte wie Verteilen des Mohns, Auflegen von Obst und insbesondere Zutaten, Einschieben der Backbleche in die Öfen, Beobachtung der Backzeiten betreffend Korrekturen der zugrunde gelegten Erfahrungswerte und Anschneiden des Kuchenteiges im Zusammenhang mit der Abkühlung werden von Hand vorgenommen.</p> <p>Der Anteil der Back- und Konditoreiwaren liegt bei 40 %.</p> <p>2.2.3.2 Vergleichsunternehmen 1</p> <p>Die Herstellung des Kuchens erfolgt in gleichem Maße handwerklich, wie dies soeben zu dem begutachtenden Unternehmen beschrieben worden war. Hinzu kommt das Auswalzen des Teiges per Hand.</p> <p>2.2.3.3 Vergleichsunternehmen 2</p> <p>Auch bei dem Vergleichsunternehmen 2 geschieht die Herstellung der Kuchen- und Konditoreiwaren von Hand.</p>	
--	---	--

	<p>2.2.4 Lohnkostenanteil</p> <p>In allen drei Betrieben beträgt der Lohnkostenanteil etwas mehr als 40 %.</p> <p>2.2.5 Einsetzbarkeit der Arbeitnehmer</p> <p>Bei dem zu begutachtenden Unternehmen und bei dem Vergleichsunternehmen 1 ist jeder Arbeitnehmer an einem anderen Arbeitsplatz einsetzbar.</p> <p>2.2.6 Abnehmer, Kundenwünsche, Abwechslungen im Programm</p> <p>In dem zu begutachtenden Unternehmen und bei dem Vergleichsunternehmen 1 erfolgt die Auslieferung der Ware ausschließlich an eigene Verkaufs- und Backshops.</p> <p>Das zu begutachtende Unternehmen und das Vergleichsunternehmen 1 können individuelle Kundenwünsche befriedigen.</p> <p>Beide Firmen sind darauf angewiesen, regionale Besonderheiten durch spezielle Angebote zu berücksichtigen, die Kunden erwarten ferner Abwechslungen im Angebot. Diesen Kundenwünschen wird entsprochen.</p> <p>2.3 Bewertungsverfahren</p> <p>Bei der Bewertung des zu begutachtenden Unternehmens nach allgemeinen Merkmalen wird zum einen das Gewicht des jeweiligen Merkmals hier bestimmt, zum Anderen wird der Anteil genannt, welcher für das Vorliegen eines Handwerksbetriebes einerseits oder eines Industriebetriebes andererseits spricht.</p> <p>3. Rechtliche Bewertung</p> <p>3.1 Allgemeine Grundsätze für die rechtliche Bewertung</p> <p>Ausgangspunkt für die Bewertung, ob ein Betrieb handwerklich geführt oder industriell betrieben wird, ist § 1 Abs. 2 der HwO. Es heißt dort wie folgt:</p> <p><i>"Ein Gewerbebetrieb ist Handwerksbetrieb im Sinne dieses Gesetzes, wenn er handwerksmäßig</i></p>	
--	---	--

<p><i>betrieben wird und vollständig oder in wesentlichen Tätigkeiten ein Gewerbe umfasst, das in der Anlage A zu diesem Gesetz aufgeführt ist."</i></p> <p>Bei der Konkretisierung von § 1 Abs. 2 HwO ist beachtlich, dass von einem "dynamischen Handwerksbegriff" auszugehen ist. Dies besagt</p> <p><i>"... im Wesentlichen, dass sich das Handwerk als solches der technischen Entwicklung anpassen und sich dieser Entwicklung zu Nutzen machen darf, ohne Gefahr zu laufen, dadurch die Handwerkseigenschaft zu verlieren. So gesehen erweist sich der dynamische Handwerksbegriff als Anpassung an die wirtschaftliche Wirklichkeit und als Bestandsschutz für das Handwerk."</i></p> <p>3.1.1 Die Auffassung der Rechtsprechung zu der Frage, wann ein Gewerbe handwerksmäßig betrieben wird</p> <p>3.1.2.1 Allgemeines</p> <p>Nicht entscheidend für die hier interessierende Bewertung ist der <i>"Wille des Betriebsinhabers, dem einen oder dem anderen Bereich und den hierfür jeweils in Betracht kommenden Organisationen anzugehören"</i>. Die Frage der Zuordnung bestimmt sich objektiv. Ob mithin der betreffende Betrieb als ein Handwerksbetrieb zu bewerten ist, hängt von der objektiven Gestalt dieses Betriebes ab.</p> <p>3.1.2.2 Merkmale, die allgemein bei der Zuordnungsfrage von Bedeutung sind</p> <p>3.1.1.2.1 Stärkere Arbeitsteilung</p> <p><i>"Nach herkömmlicher Auffassung unterscheidet sich der Industriebetrieb vom Handwerksbetrieb durch die stärkere Arbeitsteilung, wobei indessen zu beachten ist, dass das Ausmaß der Arbeitsteilung angesichts der vordringenden Rationalisierung auch im Handwerk zunimmt."</i></p> <p>3.1.1.2.2 Mitarbeit des Betriebsinhabers</p> <p><i>"Die Mitarbeit des Betriebsinhabers hängt von dessen persönlichem Entschluss ab und kann infolge dessen nur ein unsicheres Kriterium für die Abgrenzung zu Industriebetrieb sein."</i></p> <p>3.1.1.2.3 Umfangreichere Verwendung von technischen Hilfsmitteln</p>	
--	--

	<p><i>"Der Einsatz technischer Hilfsmittel kann für die Abgrenzung zwischen Handwerks- und Industriebetrieben von besonderer Bedeutung sein ... (Allerdings sind) auch Handwerksbetriebe, um wettbewerbsfähig bleiben zu können, in Anpassung an die wirtschaftliche Entwicklung und im Hinblick auf die angespannte Lage am Arbeitsmarkt in zunehmendem Maße auf die Verwendung von Maschinen und vorgefertigtem Material angewiesen ... Überdies ist zu bedenken, dass dieses oder jenes Handwerk auf die Verwendung qualifizierter technischer Hilfsmittel nicht verzichten kann."</i></p> <p>Entscheidend ist mithin nicht, dass überhaupt Menschen eingesetzt werden; es kommt vielmehr darauf an, ob die Maschine die handwerkliche Tätigkeit ersetzt oder sie unterstützt. M.a.W., <i>"für die Annahme industrieller Betriebsweise spricht es, wenn es zu der Entfaltung der Handfertigkeit nicht mehr kommt; für einen handwerksmäßigen Betrieb spricht es, wenn der Handwerker sich der Maschine zur Erleichterung seiner Tätigkeit und zur Unterstützung seiner Handfertigkeit bedient"</i>.</p> <p>Es fragt sich mithin, ob das Personal technisch bestimmt dem Maschinenproduktionsapparat zuzuordnen ist.</p> <p>Von der Maßgeblichkeit dieses Merkmals für die hier interessierende Zuordnungsfrage gehen die Gerichte mehrfach aus.</p> <p>3.1.1.2.4 Verhältnismäßig stärkerer Kapitaleinsatz</p> <p><i>"Grundsätzlich ist es zwar so, dass die Zahl der Beschäftigten nicht für alle Handwerksberufe den gleichen Aussagewert besitzt, vielmehr davon abhängig ist, in welchem Maße lohnintensive Leistungen erbracht werden müssen. Dass die Höhe des Umsatzwertes des im Betrieb investierten Kapitals von Handwerk zu Handwerk erhebliche Abweichungen aufweist, erklärt sich ohne weiteres aus den zum Teil unterschiedlichen Kosten, die in den einzelnen Sparten für die verwendeten Materialien und technischen Hilfsmittel aufzuwenden sind."</i></p> <p>Rückt man allerdings von dieser auf verschiedene Handwerke bezogenen Betrachtungsweise ab und betrachtet allein ein Handwerk, so kann für die Abgrenzung zwischen einem Handwerks- und einem Industriebetrieb als Gesichtspunkt mit herangezogen werden, ob in dem betreffenden</p>	
--	--	--

	<p>Betrieb die durchschnittlich aufzuwendenden Lohnkosten einen geringeren Anteil als im Regelfall besitzen, wobei dieser geringere Anteil insoweit durch einen <i>"verhältnismäßig stärkeren Kapitaleinsatz"</i> ausgeglichen wird.</p> <p>Die Bedeutung dieses Merkmals unterstreichen die Gerichte mehrfach.</p> <p>3.1.1.2.5 Erforderlichkeit des Einsatzes von umfassend handwerklich ausgebildeten Arbeitskräften</p> <p>Das Bundesverwaltungsgericht hat mehrfach ausgeführt, dass für die Annahme eines Handwerksbetriebes nicht entscheidend die Tatsache ist, dass dort umfassend handwerklich ausgebildete Arbeitskräfte tätig sind; maßgebend ist vielmehr, ob derart ausgebildete Arbeitnehmer in dem Betrieb erforderlich sind.</p> <p>3.1.1.2.6 Fähigkeit des Betriebsinhabers auf Überwachung und Weisungserteilung</p> <p>Dass dieser Gesichtspunkt Auswirkungen auf die hier interessierende Abgrenzungsfrage zwischen Handwerk einerseits und Industrie andererseits haben kann, wird vom Bundesverwaltungsgericht in zumindest zwei früheren Entscheidungen ausgeführt. Das Gericht hat sich allerdings zwischenzeitlich dahingehend geäußert, dass <i>"kein Einordnungsmerkmal ... in diesem Zusammenhang die Tatsache bilden (kann), wonach die Geschäftsführer der Klägerin keine handwerkliche Ausbildung aufweisen, sondern sich ausschließlich den anfallenden kaufmännischen Arbeiten widmen. Zwar schließt die Handwerksordnung grundsätzlich die Möglichkeit aus, dass ein Unternehmer ein Handwerk als stehendes Gewerbe betreibt, der dieses nicht selbst meisterhaft beherrscht (wenn er einen Handwerksmeister als Betriebsleiter beschäftigt [Anmerkung: dies war die frühere Rechtslage nach dem sog. Inhaberprinzip]). Aus dem Fehlen eines handwerklichen Betriebsinhabers allein kann jedoch noch nicht geschlossen werden, der Betrieb werde industriell geführt."</i></p> <p>Zu diesen Ausführungen ist zu sagen, dass das Bundesverwaltungsgericht das Aufgeben des Inhaberprinzips durch die Handwerksordnung vorweg genommen hat.</p> <p>3.1.1.2.7 Gepräge des Betriebes durch das</p>	
--	---	--

	<p style="text-align: center;">handwerkliche Können des Inhabers?</p> <p>Dieses Merkmal steht inhaltlich im Zusammenhang mit dem vorherigen Merkmal; die hier zitierten Voraussetzungen sind aber derart verschärft, dass deren Aufzählung sachlich gerechtfertigt ist.</p> <p>Von der möglichen Maßgeblichkeit dieses Kriteriums geht eine frühe Entscheidung des Bundesverwaltungsgerichts aus, bedauerlicherweise wird diese Rechtsprechung zum Anlass genommen, von verschiedenen Oberverwaltungsgerichten in Entscheidungen jüngeren Datums zitiert zu werden.</p> <p>3.1.1.2.8 Größe des Betriebes</p> <p>Es liegt auf der Hand, dass dieses Merkmal mit dem vorstehend zu Ziff. 3.1.1.2.4, 3.1.1.2.6 und 3.1.1.2.7 genannten Merkmalen zusammenhängt. Die Größe des Betriebes wird in mehreren Entscheidungen des Bundesverwaltungsgerichts als bedeutsam angesehen.</p> <p>In einem Beschluss auf Nichtzulassung der Revision führt das Bundesverwaltungsgericht in Übereinstimmung mit der Rechtsauffassung des Berufungsgerichts aus, dass nicht gesagt werden kann, <i>"jedes baugewerbliche Unternehmen (sei) ab einer bestimmten Größe und einer bestimmten Beschäftigungszahl der Industrie zuzuordnen..."</i>.</p> <p>Maßgebend sind mithin immer die Umstände des einzelnen Falles.</p> <p>Möglicherweise in Bestätigung dieses Merkmals führt ein Oberverwaltungsgericht aus, dass <i>"die Betriebsgröße, ausgedrückt durch die Mitarbeiterzahl, den Produktionsumfang und die Umsatzzahlen, ... zunächst für die hier streitige Abgrenzung nur bedingt tauglich (ist) ... Die Betriebsgröße spricht daher nur dann gegen die Annahme einer handwerksmäßigen Betriebsform, wenn der betreffende Betrieb nachhaltig und längerfristig eine Größe erreicht hat, welche die Verwirklichung des handwerkstypischen personalen Prinzips unmöglich macht ..."</i>.</p> <p>3.1.1.2.9 Kommt es zu Maßenfertigungen?</p> <p>Hierauf stellen mehrere Entscheidungen des Bundesverwaltungsgerichts ab, das Gericht führt in einer früheren Entscheidung aus, dass das in der Überschrift genannte Merkmal mit</p>	
--	---	--

	<p>Einschränkungen beachtlich ist, für das graphische Gewerbe aber nicht ohne weiteres als Abgrenzungsmerkmal eignet.</p> <p>3.1.1.2.10 Befinden sich die Arbeitsstätten in einem großen räumlichen Abstand?</p> <p>Diese Frage wird von mehreren Gerichten - für den Bereich des Baugewerbes - aufgeworfen.</p> <p>3.1.1.2.11 Ausgestaltung der Leitungsebene</p> <p>Eine starke Arbeitsteilung in der Betriebsleitung spricht nach Auffassung eines Obergerichtes für einen Industriebetrieb.</p> <p>3.1.1.2.12 Gesamtbild des Betriebes</p> <p>Dieses Merkmal ist am wichtigsten: Entscheidend sind nicht die einzelnen Elemente, wie sie vorstehend aufgelistet sind; maßgebend ist, ob <i>"nach dem Gesamtbild des Betriebes die Elemente der handwerksmäßigen oder der industriellen Betriebsweise überwiegen"</i>.</p> <p>3.1.2 Literatur</p> <p>3.1.2.1 Autor A</p> <p>Autor A nimmt eines der vorstehend verschiedentlich zitierten Urteile eines bestimmten Obergerichtes als Anlass, um allgemeine Ausführungen <i>"zur Abgrenzung von Handwerk und Industrie"</i> zu entfalten. Danach befindet sich <i>"die Abgrenzung zwischen Handwerk und Nichthandwerk... in stetiger Entwicklung"</i>. Entscheidend ist - in Übereinstimmung mit dem besprochenen Urteil - die organisatorische Ausgestaltung des Betriebs als Kehrseite des Inhaberprinzips: Der Betriebsinhaber muss in der Lage sein, <i>"im gewerblichen und technischen Bereich persönlich Einfluss zu nehmen. Ein Handwerksbetrieb muss überschaubar sein. Die Objektivierung liegt zum Einen in der Analyse der 'Betriebsentwicklung', die beim Industriebetrieb den 'örtlichen Bezug' aufgibt (bzw. aufgeben muss)"</i>.</p> <p>Nicht entscheidend ist die <i>"zerlegende"</i> Betrachtungsweise, maßgebend ist die <i>"übergreifende, die Gesamtstruktur des Betriebes einbeziehende Würdigung"</i>.</p> <p>Es heißt weiter wörtlich sodann wie folgt:</p>	
--	---	--

	<p><i>"Zu folgen ist der Entscheidung auch darin, dass bei einer deutlichen Unterordnung des nicht handwerksmäßigen, industriellen Bereiches der Betrieb insgesamt regelmäßig nicht handwerklich geprägt ist und er deshalb auch nicht für einen Teilbereich als Handwerksbetrieb eingestuft ... werden kann."</i></p> <p>Unter dem Stichwort "Ausblick" wirft der Autor A die Frage auf, ob <i>"Betriebe mit 73 Mitarbeitern unter den Bedingungen der zwangsläufig eintretenden Rechtsangleichung innerhalb der EG als Handwerksbetriebe Bestand haben können"</i>.</p> <p>3.1.2.2 Autor B</p> <p>Der Autor B weist zunächst darauf hin, dass <i>"nach wie vor ... gesetzlich normierte Merkmale (fehlen), wie beispielsweise die Zahl der Beschäftigte, die Art Ihrer Vorbildung oder etwa die Umsatzhöhe eines Betriebes oder dessen Bilanzsumme, bei deren Vorlegen typischerweise auf einen Handwerksbetrieb geschlossen werden kann. Es ist deshalb dem Handwerk nicht von Gesetzes wegen verwehrt, auf solche Fertigungs-, Prüf- und Bearbeitungsmethoden, vornehmlich durch Nutzbarmachung neuer Technologien anstelle manueller Arbeitsvorgänge zu übernehmen, die in neuzeitlichen industriellen Produktionsmethoden schon lange Eingang gefunden haben"</i>.</p> <p><i>"Der Schwerpunkt handwerklicher Betriebsform verlagert sich damit mehr und mehr von der Handarbeit auf den Einsatz handwerklicher Kenntnisse. An der Handwerksmäßigkeit der Betriebsform und damit der Zugehörigkeit des Betriebsinhabers zur Handwerkskammer ändert sich allein dadurch noch nichts."</i></p> <p>Erst dann, wenn der Einsatz moderner Technologie bewirkt, dass für die einwandfreie Ausführung eine handwerkliche Befähigung nicht mehr Voraussetzung ist, liegt industrielle Fertigung vor. <i>"Aus der Regelung der Handwerksordnung ... fallen deshalb solche Betriebe heraus, die sich so von dem Berufsbild des typischen Handwerksbetriebes ihrer Sparte entfernt haben, dass in ihnen die Kenntnisse und Fertigkeiten eines meisterlich befähigten Handwerkers nicht mehr zur Geltung kommen. Hier sind abgesehen von der Industrie vor allem solche Betriebe zu nennen, die sich ... auf bestimmte Sparten ihres Handwerks beschränkt haben und nicht, wie herkömmlich, die volle Breite handwerklicher</i></p>	
--	--	--

	<p><i>Leistungen anbieten..."</i></p> <p>Billige man den Handwerksbetrieben einen Strukturwandel nicht zu, hat dies Auswirkungen auf die Mitgliedschaft in den Handwerkskammern dergestalt, dass <i>"den Handwerkskammern letztlich nur noch solche Betriebe als Mitglied an(-gehören), die eine wirtschaftlich unbedeutende Rolle spielen und von denen keine entscheidenden Impulse im Bezug auf die Gestaltung der Mittelstandspolitik zu erwarten sind ... nachdem das Bundesverfassungsgericht ausgeführt hat, dass an der Erhaltung des Leistungsstandes und der Leistungsfähigkeit des Handwerks ... so gewichtige Interessen der Gemeinschaft (bestehen), dass der Zugang (zum selbständigen Handwerk) ... von der Ablegung der Meisterprüfung abhängig gemacht werden (kann), legt dies die Frage ... nahe, ob dies alles noch so zutrifft, wenn das Handwerk, vorausgesetzt seine jetzige juristische Begriffsbestimmung bleibt beibehalten, letztlich wie in den romanischen Ländern durch Kleinbetriebe, die in einer Sozialskala im unteren Bereich des Mittelstandes oder gar darunter einzuordnen sind, geprägt wird."</i></p> <p>3.1.2.3 Autor C</p> <p>Der Autor C führt aus, dass <i>"für die Abgrenzung des Handwerks von der Industrie ... aufgrund der ... (technischen und wirtschaftlichen) Entwicklung heute nicht nur ... auf die Merkmale der persönlichen Mitarbeit des Unternehmensinhabers und einer nur geringen Spezialisierung als nicht mehr zeitgemäß verzichtet werden kann, sondern auch weitgehend auf die Merkmale eines vergleichsweise geringen Einsatzes von Technologie und einer Leistung vorzugsweiser aufgrund individueller Aufträge"</i>. Entscheidend ist, <i>"dass die zu erstellende Leistung handwerkliche Fähigkeiten, Kenntnisse und Erfahrungen voraussetzt, wie sie grundsätzlich nur aufgrund einer ordnungsgemäßen Ausbildung im Handwerk erworben und in einer Meisterprüfung nachgewiesen werden können"</i>. Eine derartige Sichtweise entspricht einem <i>"geordneten, stabilen, demokratischen Staatswesen"</i>.</p> <p>Rechtspolitisch hält es Autor C für wünschenswert, wenn der Gesetzgeber Kriterien formuliert, bei deren Erfüllung eine gesetzliche Vermutung für das Vorliegen eines Handwerksbetriebes besteht; günstiger wäre es ferner, wenn eine gesetzliche Grundlage für spezialisierte Handwerksbetriebe geschaffen würden, welche nur einen Teil der für</p>	
--	--	--

	<p>das entsprechende Handwerk sonst üblichen Leistung erstellen und anbieten.</p> <p>3.1.2.4 Autor D</p> <p>Autor D referiert im Wesentlichen zu der hier interessierenden Abgrenzungsfrage diejenige Rechtsprechung, wie sie in einer bestimmten Entscheidung des Bundesverwaltungsgerichts zum Ausdruck gekommen ist.</p> <p>Darüber hinaus heißt es: <i>"Der dynamische Handwerksbegriff (erweist sich) als Anpassung an die wirtschaftliche Wirklichkeit und als ein Bestandsschutz für das Handwerk. Aus diesem Begriff lässt sich aber nicht herleiten, dass allein aufgrund der tatsächlichen Entwicklung das Gebiet der handwerklichen Betätigung erweitert und die vom Grundgesetz gewährleistete Berufsfreiheit insoweit eingeschränkt werden könnte, ohne dass der Gesetzgeber von der im eingeräumten Regelungsbefugnis des Art. 12 Abs. 1 Satz 2 GG Gebrauch macht."</i></p> <p>3.1.3 Eigene Stellungnahme</p> <p>An den Merkmalen, wie sie durch die Rechtsprechung erarbeitet wurden, ist grundsätzlich festzuhalten. Die Bezugnahme auf sie erlaubt den Austausch rational motivierter Argumente, die Erarbeitung mithin von Standpunkten im Rahmen der juristischen Begriffswelt.</p> <p>Was die Merkmale im Einzelnen anbelangt, so ist festzuhalten, dass die unter Ziffer 3.1.1.2.1 bis 3.1.1.2.6 und 3.1.1.2.12 genannten Merkmale allein schon deshalb am bedeutsamsten sind, weil sie in aktuellen Entscheidungen des Bundesverwaltungsgerichts erwähnt sind.</p> <p>Es fällt mithin auf, dass bereits vor Aufgabe des Inhaberprinzips durch den Gesetzgeber zum 01.01.2004 die <i>"Dominanz des Inhabers"</i> nicht mehr so stark gewichtet wird wie früher; auffallend ist aber auch, dass Oberverwaltungsgerichte bis vor wenigen Jahren (mithin bis vor Änderung der Handwerksordnung und der Aufgabe des sog. Inhaberprinzips) die neuere Rechtsentwicklung nicht erkannten.</p> <p>Als weniger gewichtig sieht das Bundesverwaltungsgericht - wohl - die Gesichtspunkte <i>"Größe des Betriebes"</i> und <i>"Maßanfertigung"</i> an, die von verschiedenen</p>	
--	---	--

	<p>Oberverwaltungsgerichten entwickelten Merkmale "Abstand der Arbeitsstätten" und "Ausgestaltung der Leitungsebene" dürften fallspezifisch entwickelt worden sein und daher keine große allgemeine Bedeutung besitzen.</p> <p>Was die hier zitierte Literatur anbelangt, so referiert Autor A im Wesentlichen eine Entscheidung, Autor B macht höchst interessante Ausführungen zum Fortbestand des Handwerks als festen Bestandteil des Mittelstandes, hinsichtlich Autor C ist interessant, dass dieser sich für eine gesetzliche Vermutung hinsichtlich des Vorliegens eines Handwerksbetriebes ausspricht.</p> <p>3.2 Bewertung der gewerblichen Tätigkeit des zu begutachtenden Unternehmens nach Maßgabe der Vorüberlegungen</p> <p>Voraussetzung für die Möglichkeit der Zuordnung des zu begutachtenden Unternehmens zu einem Handwerksbetrieb ist, dass der Unternehmensgegenstand - allgemein betrachtet - einem der in der Anlage A zur HwO aufgeführten Handwerke zugeordnet werden kann.</p> <p>Solches ist hier unzweifelhaft der Fall, das Bäckereihandwerk trägt die Nummer ... der erwähnten Anlage A zur HwO.</p> <p>3.2.1 Stärkere Arbeitsteilung</p> <p>Was die Herstellung von Brötchen anbelangt, so wurde eine stärkere Arbeitsteilung des zu begutachtenden Unternehmens im Vergleich zum Vergleichsunternehmen 1 (das Vergleichsunternehmen 1 wurde von allen Beteiligten unzweifelhaft als Handwerksbetrieb eingeordnet) nicht unmittelbar offenbar. Die Portionierung der Brötchen erfolgt heute - wohl - allgemein maschinell, in keinem der beiden Betriebe wurde das Verbringen der Teiglinge und die Überwachung der Garzeiten ausschließlich von bestimmten, hierzu abgestellten Arbeitnehmern vorgenommen.</p> <p>Dass die Herstellung des Teiges in dem zu begutachtenden Unternehmen stärker automatisiert ist, lässt sich nicht unmittelbar mit einer "stärkeren Arbeitsteilung" begründen.</p> <p>Gewichtung: 4 % Anteil für Handwerk/Industrie: 50/50 Multiplikator: 200/200</p>	
--	---	--

	<p>3.2.2 Mitarbeit des Betriebsinhabers</p> <p>Bei dem zu begutachtenden Unternehmen arbeitet der Betriebsinhaber nicht mit.</p> <p>Gewichtung: 2 % Anteil für Handwerk/Industrie 0/100 Multiplikator: 0/200</p> <p>3.2.3 Umfangreichere Verwendung von technischen Hilfsmitteln</p> <p>In allen drei besichtigten Betrieben wird der Teil für Brötchen, Brote und Kuchen maschinell geknetet bzw. gerührt.</p> <p>Die Teiglinge für die Brötchen kommen in allen drei Betrieben für eine bestimmte Zeit in Gefrieranlagen, alle drei Betriebe (das Vergleichsunternehmen 2: zum Teil) verfügen über Backshops, wo die Brötchen - der Frische wegen - gebacken werden.</p> <p>Im Vergleich der Brötchenherstellung ist die Automatisierung bei dem Vergleichsunternehmen 2 derart fortgeschritten, dass von der Herstellung des Teiges bis zum Verschweißen der Brötchen in Folien der gesamte Herstellungsprozess maschinell erfolgt, soweit SB-Märkte und nicht eigene Backshops beliefert werden.</p> <p>Bei dem zu begutachtenden Unternehmen erfolgt - nach individueller Zuleitung der Zutaten - die Aufbereitung des Teiges sowie die Portionierung der Brötchen maschinell, bei dem Vergleichsunternehmen 1 kommt es zu Eingriffen bei der Aufbereitung des Brötchenteiges.</p> <p>Die Herstellung von Kuchenwaren erfolgt in allen drei Betrieben überwiegend von Hand, lediglich das Auswälzen des Kuchenteiges erfolgt bei dem Vergleichsunternehmen maschinell.</p> <p>Von einer ins Gewicht fallenden umfangreicheren Verwendung technischer Hilfsmittel kann bei dem zu begutachtenden Unternehmen nicht gesprochen werden.</p> <p>Gewichtung: 8 % Anteil für Handwerk/Industrie: 80/20 Multiplikator: 640/160</p> <p>3.2.4 Verhältnismäßig stärkerer Kapitaleinsatz</p>	
--	--	--

	<p>In allen drei besichtigten Betrieben liegt der Lohnkostenanteil etwas über 40 %.</p> <p>Gewichtung: 8 % Anteil für Handwerk/Industrie: 50/50 Multiplikator: 400/400</p> <p>3.2.5 Erforderlichkeit des Einsatzes von umfassend handwerklich ausgebildeten Arbeitskräften</p> <p>Umfassend handwerklich ausgebildete Arbeitskräfte sind bei dem zu begutachtenden Unternehmen erforderlich im Bereich der Herstellung von Spezialbrötchen, von Spezialbrot und von Kuchenwaren.</p> <p>Auch müssen Fachkräfte beurteilen, ob von den Erfahrungsdaten bei den Garzeiten abzuweichen ist bzw., wann der Backvorgang insbesondere beim Backen der Kuchen zu beenden ist.</p> <p>Keine Fachkräfte sind erforderlich bei der Herstellung von Brötchen, was die Aufbereitung des Teiges angeht sowie bei der Herstellung von Standardbrot.</p> <p>Gewichtung: 8 % Anteil für Handwerk/Industrie: 60/40 Multiplikator: 480/320</p> <p>3.2.6 Fähigkeit des Betriebsinhabers auf Überwachung und Weisungserteilung</p> <p>Von der Geschäftsführung des zu begutachtenden Unternehmens werden Pläne herausgegeben, die die Besonderheiten bei der Backwarenherstellung berücksichtigen. Hierbei wird Rücksicht genommen auf regionale Wünsche aber auch auf die Neugier des Publikums, welches eine Abwechslung im Programm wünscht.</p> <p>Zu Überwachungstätigkeiten durch die Geschäftsführung und Einzelanweisungen kommt es allerdings nicht.</p> <p>Gewichtung: 2 % Anteil für Handwerk/Industrie: 20/80 Multiplikator: 40/160</p> <p>3.2.7 Gepräge des Betriebes durch das handwerkliche Können des Inhabers?</p> <p>Die Erzeugnisse des zu begutachtenden Unternehmens sowohl im Bereich der Brötchen,</p>	
--	---	--

<p>der Brote als auch der Kuchen gelten als gut. Dies beruht auch auf den Vorgaben der Geschäftsleitung.</p> <p>Gewichtung: 2 % Anteil für Handwerk/Industrie: 50/50 Multiplikator: 100/100</p> <p>3.2.8 Größe des Betriebes</p> <p>Der Betrieb ist als groß anzusehen, dies bedeutet jedoch nach der Rechtsprechung noch nicht für sich betrachtet eine Wertentscheidung dahingehend, dass deshalb ein Industriebetrieb vorliegen muss.</p> <p>Gewichtung: 6 % Anteil für Handwerk/Industrie: 50/50 Multiplikator: 300/300</p> <p>3.2.9 Kommt es zu Maßanfertigungen?</p> <p>Das zu begutachtende Unternehmen ist in der Lage, Einzelanfertigungen herzustellen; in diesem Zusammenhang wurde ein Zeitungsbericht vorgelegt.</p> <p>Bei der nachfolgenden Bewertung des Begriffs "Anteil" ist zu beachten, dass nicht einmal der spezialisierteste Konditoreibetrieb überwiegend Maßanfertigungen herstellt. Entscheidend ist vielmehr, ob - und zu welchem Anteil - Maßanfertigungen überhaupt für einen Handwerks- oder Industriebetrieb sprechen.</p> <p>Gewichtung: 4 % Anteil für Handwerk/Industrie: 80/20 Multiplikator: 320/80</p> <p>3.2.10 Befinden sich die Arbeitsstätten in einem großen räumlichen Abstand?</p> <p>Der Herstellungsort des zu begutachtenden Unternehmens ist nicht unterteilt in verschiedene Arbeitsstätten, die räumlich von einander entfernt liegen.</p> <p>Nachdem allerdings bei der Brötchenherstellung die Teiglinge in die Backshops gebracht werden und hierbei gewisse Entfernungen von bis zu 60 km zu überwinden sind, muss dieser Gesichtspunkt in die Bewertung mit einfließen.</p> <p>Gewichtung: 2 % Anteil für Handwerk/Industrie: 60/40</p>	
--	--

	<p>Multiplikator: 120/80</p> <p>3.2.11 Ausgestaltung der Leitungsebene</p> <p>Hierzu liegen keine Erkenntnisse vor.</p> <p>3.2.12 Gesamtbild des Betriebes</p> <p>Die Herstellung der Spezialbrötchen durch das zu begutachtende Unternehmen erfolgt durch Handarbeit. Zu sehen war dies insbesondere bei den Baguette-Brötchen.</p> <p>Dass die Herstellung der Brötchen sonst ganz oder überwiegend geschieht, erweckt nach außen hin nicht den Eindruck eines Industriebetriebes insbesondere vor dem Hintergrund der Tatsache, dass auch Handwerksbetriebe wie das Vergleichsunternehmen 1 diesbezüglich in weiten Teilen auf die Hilfe von Maschinen zurückgreift.</p> <p>Lediglich handwerkliche Kleinstbetriebe, die - wohl - auf den gegenwärtigen Stand moderner Technik verzichten, stellen sämtliche Brötchen von Hand her.</p> <p>Damit ergibt sich für den äußeren Betrachter, dass die Brötchenherstellung des zu begutachtenden Unternehmens nicht zu der Schlussfolgerung zwingt, hier liege ganz oder überwiegend ein Industriebetrieb vor.</p> <p>Dasselbe kann im Hinblick auf die Herstellung von Normalbrot gesagt werden, auch wenn der Eindruck eines Handwerksbetriebes hier etwas mehr in den Hintergrund rückt.</p> <p>Auf der anderen Seite ist allerdings auch festzuhalten, dass die Brote nicht verschweißt und dann weiter an sonstige Verkaufsstellen übergeben werden.</p> <p>Dies führt über zu der Bewertung der Absatzwege: Bei dem zu begutachtenden Unternehmen werden sämtliche Brötchen erst in den Backshops gebacken, eine Auslieferung in Folien, dort eingeschweißt, erfolgt nicht. Der Absatz erfolgt über firmeneigene Läden und nicht über Supermärkte, die eigene Firmierungen aufweisen.</p> <p>Auch dies - in eigenen Verkaufsläden - erinnert vornehmlich an einen Handwerksbetrieb, nicht aber an eine industrielle Fertigung mit der Möglichkeit des Absatzes in sonstigen Verkaufsstellen.</p>	
--	--	--

	<p>Die Herstellung und der Absatz des Kuchens, das Eingehen auf besondere Wünsche in bestimmten Regionen, die Veränderung der Produktpalette in gewissen Zeitabständen, um Kunden von der Variabilität des eigenen Unternehmens zu überzeugen, spricht vorzugsweise für einen Handwerksbetrieb.</p> <p>Diese Bewertung steht in Übereinstimmung mit einem Urteil des Bundesverwaltungsgerichts, wonach <i>"davon auszugehen (ist), dass die Herstellung von Backwaren auch heutzutage noch grundsätzlich handwerkliche Kenntnisse und Fähigkeiten erfordert"</i>.</p> <p>Dies führt zu folgender</p> <table data-bbox="496 784 1174 896"><tr><td>Gewichtung:</td><td>52 %</td></tr><tr><td>Anteil für Handwerk/Industrie:</td><td>80/20</td></tr><tr><td>Multiplikator:</td><td>4160/1040</td></tr></table> <p>Summe der Multiplikatoren im Hinblick auf das Handwerk: 6860</p> <p>Summe der Multiplikatoren im Hinblick auf Industrie: 3140</p> <p>3.2.13 Ergebnis</p> <p>Damit lautet das Ergebnis dieses Gutachtens, dass das zu begutachtende Unternehmen zu 68,6 % dem Handwerksbereich zuzuordnen ist.</p>	Gewichtung:	52 %	Anteil für Handwerk/Industrie:	80/20	Multiplikator:	4160/1040	
Gewichtung:	52 %							
Anteil für Handwerk/Industrie:	80/20							
Multiplikator:	4160/1040							