

Innungsinfo



1 | 23

Bäcker-Innung
Stadt Köln und Rhein-Erft-Kreis



„adolph*s | bäckerei & konditorei“



STI SMART & DIFFERENT GMBH



ÜBERZEUGEND
ANDERS

Heute was
gebacken?

Von Unternehmer zu Unternehmer:
Wir bringen Sie mit günstigem
Strom auf Temperatur und geben
für Sie überzeugend anders
richtig Gas!

Wir machen Sie zum dauerhaften Energiekostensparer!

Wir feuern uns auf Ihren Anruf und beraten Sie bundesweit – stets persönlich und individuell!

STI Smart & Different GmbH | Geschäftsführung: Volker Henrich | Sören Zickermann

Kaiser-Friedrich-Promenade 27 - 29 | 61348 Bad Homburg v.d. Höhe | T +49 (0)6172 85558 40 | info@ueberzeugend-anders.de | www.ueberzeugend-anders.de



Die STI Smart Innovations GmbH fungiert seit 2011 als Botschafter der Stiftung MENSCHEN für EISBÄREN.



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

erst einmal hoffe ich, dass Sie gut in das neue Jahr gestartet sind!

Auch wenn das Jahr noch jung ist, wird deutlich, dass die Herausforderungen ähnlich sind. Allen voran der Fachkräftemangel.

Insbesondere unseren jüngeren Mitarbeiter/innen wird die „Work-life-balance“ immer wichtiger. Wir als Arbeitgeber müssen dies berücksichtigen und dafür sorgen, dass unsere Mitarbeiter/innen **gerne** arbeiten. Dies kann über gemeinsame Aktivitäten, wie bspw. Lasertag spielen, Minigolfen, Essen gehen etc. oder aber auch über finanzielles Entgegenkommen erfolgen. Dabei muss das finanzielle Entgegenkommen nicht zwangsläufig mehr Gehalt bedeuten. Es gibt etwa unter anderem auch Arbeitgeberversicherungen, die zeigen, dass Ihnen Ihre Mitarbeiter/innen am Herzen liegen. Am wichtigsten ist, dass sich unsere Mitarbeiter/innen wertgeschätzt fühlen - und das sollten sie auch, denn ohne sie geht nichts!

Das soll es erst einmal von mir gewesen sein. Ich wünsche Ihnen alles Gute für das Jahr 2023 und freue mich schon jetzt auf zahlreiches Erscheinen auf der Innungsversammlung am 26. April in der Malzmühle!

Mit knusprigen Grüßen
Guido Boveleth



Bäcker-Innung

Stadt Köln und Rhein-Erft-Kreis

Inhalt

Termine 4

Seminare 4

Geburtstage/Kondolenzen 5

Neuigkeiten

Prüfungsausschuss 5-7

Personal

Neuer Entgelttarifvertrag 7

Ausbildung

Ergebnisse Winterprüfung 22/23 8

Fachinformationen

Siedegebäckprüfung 9

Recht

Erreichbarkeit Arbeitnehmer 9

Angebote

Heuft Elektrobackofen 10



Backstübenteam



Termine

26.04.2023

Innungsversammlung
in der Malzmühle

13.06.2023

Brot- und Brötchen-
prüfung

23.06.2023

Lossprechung



Seminare

06.03.2023 Erste Hilfe – Grundausbildung

10.03.2023 Erste Hilfe – Grundausbildung

17.03.2023 Erste Hilfe – Fortbildung

20.03.2023 Erste Hilfe – Fortbildung

Weitere Seminare finden Sie auf der Internetseite der Kreishandwerkerschaft. Anmelden können Sie sich direkt über: www.handwerk-rhein-erft.de/online-anmeldung-seminare/



Geburtstage

Aus dem Kreis der Innungsmitglieder:

Am 01. Februar kann Herr **Stefan Rosenbrook**
und am 14. Februar kann Herr **Johannes Halver** auf
60 Lebensjahre zurückblicken.

Frau **Sabine Newrzella** freut sich am 23. Februar
und Frau **Thi Kim Phuc** Le am 10. März über einen
runden Geburtstag.

Aus dem Kreis der inaktiven Innungsmitglieder:

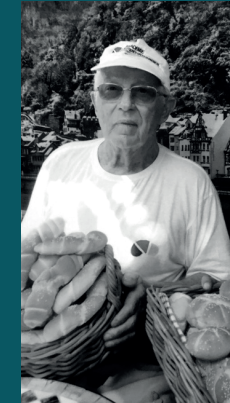
Am 25. Februar begeht Herr **Hans-Walter Dilly**
seinen **65. Geburtstag**.

Herr **Hans Quaedvlieg** kann am 27. Februar seinen
85. Geburtstag und Frau **Ursula Boemer** am
16. März einen **runden** Geburtstag feiern.

Ganz herzlich gratulieren wir den Geburtstagskindern im
Namen der Bäckerfamilie und wünschen einen wunder-
schönen Ehrentag.



Kondolenzen



Am 24.12. ist der Ehrenobermeister
der Bäcker-Innung
Klaus D. Gerhardt
von uns gegangen.

Klaus Gerhardt war nicht nur Bäcker
mit Leib und Seele, er hat sich in vieler-
lei Hinsicht für das gesamte Handwerk
eingesetzt: Besonders die Ausbildung
junger Menschen lag ihm stets am
Herzen – sei es in seiner Funktion als
Lehrlingswart oder als Ausbilder wäh-
rend der überbetrieblichen Lehrgänge.

Nach seiner aktiven Zeit als Bäcker hat er sich ehrenamtlich
engagiert, um das Deutsche Bäckerhandwerk international
zu vertreten. Bei seinen Auslandsaufenthalten schulte er
nicht nur Interessierte, er war unter anderem maßgeblich
daran beteiligt, Straßenkindern in Thailand Grundkenntnisse
des Backhandwerks zu vermitteln, sodass diese autark
ihren Lebensunterhalt bestreiten konnten.

Wir danken Herrn Gerhardt für all seine Verdienste und
werden ihn schmerzlich vermissen.

Bitte bewahren Sie ihn in ehrenvollem Gedenken.

Im Sinne von Herrn Gerhardt hat der Vorstand beschlossen,
anstelle eines Nachrufs, eine Spende in seinem Namen zu
tätigen.

Neuigkeiten

Bäckerei des Rundschreibens

In dieser Ausgabe stellt Herr Adolph stellvertretend die
Familienbäckerei adolph*s vor:

Faktencheck

Name: **adolph*s | bäckerei & konditorei**

Adresse: Neusser Str. 559 in 50737 Köln

Gründungsdatum: 1956 (3. Generation)

Filialanzahl: 4

Anzahl Mitarbeiter: 52

Mitglieder Innung seit: Puh... lange! Bestimmt seit Anbeginn
– denn mein Opa hat auch immer im Bäckergesangsverein
gesungen.

Lebenslauf

Johannes Adolph (Betriebswirt FH) – Hotelmanagement
studiert, nach dem Studium kurzer Exkurs in die Hotellerie,
dann Einstieg in den Familienbetrieb, Gastgeber im Res-
taurant „Adolphs Gasthaus“, das bis Ende 2017 betrieben
wurde. Danach Fokus auf betriebliche und kaufmännische
Organisation des Gesamtbetriebs und Gastgeber des
Hotels.

Veronika Dahm-Adolph (Restaurantfachfrau) & Marco
Dahm (gelernter Metzger, Koch und Bäckermeister) lernten
sich bei der Ausbildung im Hotel Excelsior kennen und
lieben. Nach einigen Jahren in der Sterneküche entschied
er sich mit seiner Frau zum Einstieg in den Betrieb und
machte bei meinem Vater (Klaus Adolph) seine Ausbil-
dung mit anschließender Meisterprüfung.

Katharina Dähn-Adolph (Konditormeisterin) – Ausbildung
zur Konditorin bei der Konditorei Rieger mit anschließender

Neuigkeiten

Meisterschule. Einstieg in den Familienbetrieb nach Exkurs in die Hotellerie, lernte dort ebenfalls ihren Mann kennen, der auch Koch ist und Küchenchef bis zur Einstellung des Restaurants Adolph's Gasthaus war.

Zur Erklärung: An unserem Standort Longerich (Gartenstadt-Nord) betreiben wir in einem Gebäude eine Bäckerei-filiale mit Café (50 Plätze) und 15 Hotelzimmern.

Die Bäckerei ist besonders stolz auf...

Wir sind stolz darauf, dass wir trotz starkem Preisdruck am Markt und stetig wachsender Konkurrenz durch Supermärkte unsere Nische als Veedelsbäcker gefunden haben und dort bestehen dürfen. Darüber hinaus haben wir uns nach Jahren der Krise finanziell konsolidiert und blicken hoffnungsvoll in die Zukunft. Besonders stolz sind wir auch auf unser Team von gut 50 Mitarbeitern von denen über 40% seit mindestens fünf Jahren Teil des Teams sind. Die älteste Mitarbeiterin stammt noch aus der Zeit als wir uns morgens vor der Grundschule die Pausenbrote im Laden geholt haben.



Blick in die Bäckerei

Einprägsamstes Erlebnis mit der Bäcker-Innung

Einprägsam für mich persönlich war, dass wir nach der Betriebsübernahme von der 2. Generation lange nichts mit der Innungsmitgliedschaft anzufangen wussten. Bis wir dann irgendwann in die Verlegenheit um organisatorischer Unterstützung gekommen sind. Und ab da hat sich uns die ganze Vielfalt des betrieblichen Mehrwerts

unserer Mitgliedschaft offenbart. Was geschieht, wenn die Branchenlobby schwächelt, sieht man bedauerlicherweise an den Kollegen aus dem Fleischerhandwerk.



Blick in's Café,

Wunsch für die Zukunft

Der Wunsch betrieblich ist es weiter an Qualität und Kundenakzeptanz zu arbeiten, dass wir auch weiterhin für unsere Kunden unentbehrlich bleiben. Organisatorisch steht der Schritt an, unsere Konditorei in das ehemalige Café auszulagern, dessen Betrieb wir durch und mit Corona eingestellt haben. Die Pandemie hat hier nur als Katalysator fungiert. Dort soll direkt an unseren Laden angrenzend Produktionskapazität entstehen, denn die Backstube platzt aus allen Nähten.



Außenansicht Filiale Sechzigstraße

Wir danken Herrn Adolph, dass er sich die Zeit für uns genommen hat und wünschen weiterhin viel Erfolg!

Neuigkeiten



Veronika Dahm-Adolph



Dekortorte von Katharina Dähn-Adolph



Marco Dahm

Prüfungsausschuss

Die Bedeutung von guten Mitarbeitern sollte jedem bewusst sein. Damit aber auch genügend neue Fachkräfte nachrücken, müssen die Auszubildenden nicht nur gut ausgebildet, sondern natürlich auch geprüft werden. Möchten Sie oder auch einer Ihrer Mitarbeiter Teil unseres Prüfungsausschusses werden und maßgeblich dazu beitragen, dass das Bäckerhandwerk bestehen bleibt? Dann melden Sie sich gerne bei uns telefonisch unter 0221 48 30 11 oder per Mail an info@baecker-innung-koeln.de! Selbstverständlich gibt es sowohl eine Aufwandsentschädigung als auch eine Fahrtkostenerstattung.

Aus der Region –
für die Region:

Eifelähre
Unsere Region in deiner Hand



Eine Initiative von **PLANGE**



www.eifelaehre.de

Personal

Neuer Entgelttarifvertrag

Wie Sie vermutlich mitbekommen haben, gibt es im Bäckerhandwerk einen neuen Entgelttarifvertrag. Ursprünglich sollte die Inflationsausgleichsprämie als Zuschuss pro Stunde ausbezahlt werden. Dies ist aufgrund sozialversicherungsrechtlicher Bedenken im Nachhinein von den Tarifparteien, also vom Verband und der Gewerkschaft, verworfen worden. Stattdessen müssen nun je nach Tarifgruppe 80,- € bzw. 120,- € gezahlt werden. Bei Teilzeitkräften verringert sich die Summe entsprechend.

Da dieses Thema sehr komplex ist und noch nicht alle Fragen abschließend geklärt worden sind, verzichten wir an dieser Stelle auf weitergehende Ausführungen. Gerne berät unsere Buchstelle Sie bei Unklarheiten. Alternativ können Sie übrigens als Innungsmitglied auch den Verband des Rheinischen

Bäckerhandwerks in Anspruch nehmen: 0211 17 90 40 90 bzw. info@biv-rheinland.de

Alles frisch!



Hefe van Haag
Kempen - Köln - Neuwied

Handels-Gruppe-GmbH, 51505 Köln
Tel: 0221-699492-0 • Fax: 0221-699492-69



Alles für die Bäckerei – Alles für die Konditorei

Ausbildung

Ergebnisse Winterprüfung 2022/2023

Verkäufer/in			
Gesamtzahl der Prüflinge:		10	
Bestanden		10	
Nicht bestanden		0	
Kenntnisprüfung			
		Prüflinge	%
Note	1	0	0,00
Note	2	0	0,00
Note	3	6	60,00
Note	4	4	40,00
Note	5	0	0,00
Note	6	0	0,00
Fertigkeitsprüfung		7	
		Prüflinge	%
Note	1	0	0,00
Note	2	4	57,00
Note	3	3	43,00
Note	4	0	0,00
Note	5	0	0,00
Note	6	0	0,00

Fachinformationen
Siedegebäckprüfung

Im Januar sind insgesamt 38 Siedegebäcksorten in den Räumlichkeiten der Innung durch das Deutsche Brotinstitut geprüft worden:

Benotung	Anzahl Proben	% - Anteil
sehr gut	26	68,42 %
gut	10	26,32 %



Geschäftsführer Ropertz, Prüfer Schmalz und OM Boveleth



Recht
Erreichbarkeit Arbeitnehmer

Kürzlich gab es ein Urteil bezüglich der Erreichbarkeit von Arbeitnehmern. Hierbei wurde entschieden, dass Arbeitnehmer nicht verpflichtet sind, beispielsweise Nachrichten wegen eines geänderten Arbeitsplans zu lesen. Auch wenn es sich hierbei um einen geringfügigen zeitlichen Aufwand handelt. Das Nicht-Lesen bzw. die

Nicht-Erreichbarkeit während der Freizeit kann vom Arbeitgeber dementsprechend auch nicht abgemahnt werden. Erst wenn die Arbeit der nächsten Schicht zur im Dienstplan festgelegten Uhrzeit beginnt, muss der Arbeitnehmer wieder erreichbar sein.

Angebote/Inserate

Heuft Elektrobackofen

Herr Onasch aus der Bäckerei prôt von Alex GmbH bietet seinen Heuft Elektrobackofen mit Baujahr 2019 zum Verkauf an. Nachstehend einige Infos:

Verkaufe hier ein absolutes Unikat. Einen HEUFT VULKAN ELEKTRO (VE 216.04). Es handelt sich hierbei um einen reinen Elektro Backofen mit Keramik Heizstäben. 4 Herde, jeweils einzeln ansteuerbar, mit getrennter Ober- und Unterhitze. 4 separate Dampfapparate. 8qm Backfläche gesamt. Der Ofen kann entweder mit 42 kWh oder 54 kWh

betrieben werden. Aktuell läuft er getrennt von den Dampfapparaten, also 42 kWh. Läuft bei mir jeden Tag 12 - 14h durch. Ich habe in 3,5 Jahren noch kein Brot umgeschossen. Von vorne nach hinten absolut perfekt. Dieses Unikat steht nun ab voraussichtlich März abholbereit in Köln am Stück auf der Bordsteinkante.

Bei Interesse melden Sie sich bitte unter 0221 48 30 11 oder per Mail an info@baecker-innung-koeln.de



Die Vereine der Region geben Menschen Perspektiven – wir geben ihnen das passende Spendenportal.

Einfach Projekt anmelden und unterstützen lassen. Oder gleich für das Lieblingsprojekt spenden:

hiermitherz.de



Sparkasse
KölnBonn

Konzeption und Gestaltung: Atelier Steinbüchel & Partner · www.atelier-steinbuechel.de

BAKO Rhein-Mosel eG

Wirtschaftsorganisation des Bäcker- und Konditorenhandwerks

Köln

Polch

02236 3901 - 0

02654 9400 - 0

www.baeko-rhein-mosel.de

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Monitoring nach VO (EG) Nr. 852/2004
Professionelle Schädlingsbekämpfung
Hygiene- und Präventionsschulungen
Staatlich geprüfte Desinfektoren
Neutrale Firmenfahrzeuge
Gutachterliche Tätigkeiten

T +49 212 . 23 200 – 0

Untenhörscheid 29 • 42657 Solingen • Tel.: 0212-232000 • E-Mail: info@rattex.de • www.rattex.de



BÜRFENT
Fachgroßhandel
Seit 1926.
Für den Bäcker, Konditor,
Gelatiere und Gastronom.

**Ihr Partner für den Bäcker, Konditor,
Gelatiere und Gastronom**

Johann Bürfent GmbH
Emil-Hoffmann-Str. 51
50996 Köln-Rodenkirchen
Telefon 0 22 36 92 940 – 0
Telefax 0 22 36 92 940 – 68

www.buerfent.com

Mehrweg-
Angebots-
pflicht
2023

Das smarte pfandfreie Mehrwegsystem für
Speisen & Getränke zum Mitnehmen & Liefern

Relevo
#MehrwegToGo



200 / 300 / 400 ml
weiß & „glasklar“

- **Pfandfreies & bargeldloses System:**
Schnelle Integration ohne Prozesseingriffe auf
Gastroseite & einfaches Ausleihen für die Gäste.
- **Faire Abrechnung & monatlich kündbar:**
Einstieg über attraktive Starterpakete, keine
Eigenfinanzierung des Geschirrs.
- **Höchste Geschirrqualität & -vielfalt:**
Die auslaufsicheren Becher inkl. Deckel sind
mit/ohne Trinköffnung verfügbar. Die doppel-
wandige Beschaffenheit macht die Manschette
überflüssig, Getränke behalten ihre Temperatur.

Erhältlich über unseren
Partner Papier Nonn
info@papier-nonn.de
www.papier-nonn.de
Tel. 0261-88942-0



Über Papier Nonn
bestellen und
3 statt 2 Monate
Großhandelsvorteil
sichern

Scannen &
Erklärfilm
entdecken!
relevo.de/film



Dein Kontakt bei Relevo:
Tel. 089-1250 1812-1 sales@relevo.de www.relevo.de

**PAPIER
NONN**

**SIE DRECHSELN, BOHREN,
MALERN, SCHRAUBEN,
SCHLEIFEN, MESSEN,
LACKIEREN, BACKEN,
BLONDIEREN, PLANEN,
FEILEN, BAUEN, HÄMMERN,
DEKORIEREN UND
ZEMENTIEREN.**

**SIE SIND DAS HANDWERK.
UND WIR VERSICHERN SIE.**

Immer und überall an Ihrer Seite.

Sie erreichen uns jederzeit über unsere Onlinefiliale,
unsere kostenlose Servicehotline 0800 455 1111
und unter www.ikk-classic.de

 **ikk**classic
Ihre Gesundheit. Unser Handwerk.