Innungsinfo

2 | 24

Bäcker-Innung
Stadt Köln und Rhein-Erft-Kreis

„Bäckerei Grüttner“

Wir beschaffen, verleasen, finanzieren alles, was sich oder Sie bewegt!
Wir feuen uns auf Ihren Anruf und beraten Sie bundesweit – stets persönlich und individuell!

STI Smart Innovations 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 Mitglieder,

die wichtigste Veranstaltung der Bäcker-Innung für die Stadt Köln und den Rhein-Erft-Kreis steht mal wieder an: die alljährliche Innungsversammlung.

Wie auch bei den letzten Innungsversammlungen werden wir wieder den Fokus eindeutig auf das Miteinander unter Kolleginnen und Kollegen richten und die Formalien so gering wie möglich halten!

Dazu werden selbstverständlich eiskalte Getränke und leckeres Essen gereicht. Um das Programm abzurunden, wird Sebastian Balkenhol einen kurzweiligen und vor allem für Sie als Betriebsinhaber/in interessanten Vortrag halten.

Zusammengefasst: Gutes Essen, spannender Kurzvortrag und natürlich Austausch unter Kolleginnen und Kollegen! Wir freuen uns sehr, wenn wir Sie also am 22. Mai im Brauhaus Pütz begrüßen dürfen!

Mit freundlichen Grüßen
Peter Ropertz

Bäcker-Innung
Stadt Köln und Rhein-Erft-Kreis

Inhalt

Termine 4

Seminare 4

Geburtstage 5

Neuigkeiten
Bäckerei des Rundschreibens 5-6
Innungsversammlung Brauhaus Pütz 7
Brot- und Brötchenprüfung 7

Ausbildung
Ergebnisse Zwischenprüfung 7
Anmeldung Abschluss-/Gesellenprüfung 8
Auszubildendengewinnung 8

Personal
Gastbeitrag „Inklusion“ 9

Fachinformationen
BÄKO Pay 10

Kölner Roggenbrot

Termine

22.05.2024	03.06.2024	05.07.2024
Innungsversammlung Brauhaus Pütz	Brot- und Brötchenprüfung	Hoffest der KH und Lossprechung

Seminare

27.05.2024	Büroorganisation leicht gemacht
29.06.2024	Erste-Hilfe-Fortbildung
09.07.2024	Erste-Hilfe Grundausbildung

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 24. April begeht **Dirk Merscher** seinen **60.** Geburtstag.

Udo Schüler freut sich am 29. Mai auf seinen **65.** Geburtstag

Aus dem Kreis der inaktiven Innungsmitglieder:

Am 3. April feiert **August Robertz** seinen **90.** Geburtstag, über den sich kurze Zeit später **Josef Kalpers** am 9. April freuen kann.

Am 11. Mai kann **Hubert Weis** auf **85** Lebensjahre zurückblicken.

Einen besonderen Glückwunsch richten wir an dieser Stelle an unseren Ehrenobermeister **Josef Pelzer**, der am 16. Mai **75** Jahre wird.

Neuigkeiten

Bäckerei des Rundschreibens

Filiale Merkenich

In dieser Ausgabe stellen wir die Bäckerei Grüttner vor:

Faktencheck

Name: **Bäckerei Grüttner GbR**
Name der Inhaber: Richard und Andreas Grüttner
Adresse: Merkenicher Hauptstraße 170, 50769 Köln
Gründungsdatum: 01.06.1960
Filialanzahl: 3

Ansatz

Backen ist Handwerk. Backen hat Tradition.
Backen bedeutet Liebe.
Mit diesen Worten wird man auf der Webseite der Bäckerei Grüttner begrüßt. Und dass dieser Satz für die Inhaber Andreas und Richard Grüttner nicht einfach nur eine hohle Phrase ist, sieht man auf den ersten Blick. Die beiden Brüder sind stolz auf ihren Familienbetrieb und die traditionelle Backkultur – und das schmeckt man. Damit das weiterhin so bleibt, bildet die Bäckerei Grüttner regelmäßig und erfolgreich aus. Denn man ist sich der Verantwortung gegenüber dem Nachwuchs bewusst!

Verantwortung

Diese Verantwortung geht über das regelmäßige Ausbilden hinaus. Die Herren Grüttner sind nämlich der Meinung, dass jeder Verantwortung zu tragen hat und einen Beitrag zum Schutz der Umwelt leisten sollte. Aus diesem Grund haben sich unter anderem als Partner von Bioland zertifizieren lassen.

Das bedeutet, dass ausschließlich ökologische und streng kontrollierte Zutaten verwendet werden, das Getreide von Bioland-Bauern bezogen wird und die Lieferanten auf Dünge- und Pflanzenschutzmittel verzichten.

Zum aktuellen Zeitpunkt hat die Bäckerei bereits alle Brote, alle Brötchen, die meisten Teilchen und einen großen Teil der Kuchen in Bio-Qualität gebacken.

Aus Überzeugung haben sich die Herren Grüttner zusätzlich dazu entschlossen, ihren gesamten Betrieb mit Ökostrom zu betreiben und werden dementsprechend seit Januar 2020 vom Öko-Strom-Lieferanten Lichtblick versorgt.

Neuigkeiten

Filiale Nippes

Filiale Weidenpesch

Zusammenfassung

Auch wenn es natürlich kaum möglich ist, aber falls man die Bäckerei Grüttner in einige wenige Stichpunkte zusammenfassen wollen würde, wären es wohl: Verantwortung gegenüber der Umwelt, Nachwuchskräften bzw. der jüngeren Generation sowie selbstverständlich herausragende und traditionelle Qualität. Diese Qualität wird übrigens regelmäßig anhand der strengen Kriterien bei den Gebäckprüfungen der Bäcker-Innung unter Beweis gestellt. Sei es jedoch das Bio-Brot oder der vegane Snack: die Ergebnisse können sich sehen lassen.

Wir danken den Herren Grüttner, dass wir ihre Bäckerei vorstellen durften und wünschen weiterhin viel Erfolg!

Neuigkeiten

Innungsversammlung Brauhaus Pütz

Wie im Grußwort bereits angekündigt, wird auch in diesem Jahr selbstverständlich eine Innungsversammlung organisiert. Am 22. Mai lädt die Bäcker-Innung für die Stadt Köln und den Rhein-Erft-Kreis um 15:00 Uhr in das Brauhaus Pütz auf der Engelbertstraße 67 in 50674 Köln ein.

Übrigens: Eine sehr gute Parkmöglichkeit ist in der Tiefgarage Rudolfplatz unter dem Steigenberger Hotel. Der Fußweg von dort aus zum Brauhaus Pütz beträgt keine fünf Minuten.

Brot- und Brötchenprüfung 2024

Merken Sie sich schon einmal den 3. Juni vor, denn dann ist es mal wieder Zeit für unsere Brot- und Brötchenprüfung! Prüfer Karl-Ernst Schmalz wird die Backwaren wieder genau unter die Lupe nehmen und je nach Ergebnis Urkunden oder Verbesserungsvorschläge verteilen.

Vernachlässigen Sie nicht die Außenwirkung dieser regelmäßig stattfindenden Prüfungen! Die Einladungen erhalten Sie wie üblich zu gegebener Zeit.

Ausbildung

Ergebnisse Zwischenprüfung

Bäckerin/in			
Gesamtzahl der Prüflinge:		11	
Kenntnisprüfung		**11**	
		Prüflinge	%
Note	1	0	0,00
Note	2	1	9,09
Note	3	3	27,27
Note	4	5	45,45
Note	5	2	18,18
Note	6	0	0,00
Fertigkeitsprüfung		3	
		Prüflinge	%
Note	1	0	0,00
Note	2	2	18,18
Note	3	6	54,55
Note	4	2	18,18
Note	5	1	9,09
Note	6	0	0,00

Verkäufer/in			
Gesamtzahl der Prüflinge:		17	
Kenntnisprüfung		**17**	
		Prüflinge	%
Note	1	0	0,00
Note	2	1	5,88
Note	3	5	29,41
Note	4	5	29,41
Note	5	6	35,29
Note	6	0	0,00
Fertigkeitsprüfung		11	
		Prüflinge	%
Note	1	0	0,00
Note	2	2	11,76
Note	3	7	41,18
Note	4	6	35,29
Note	5	2	11,76
Note	6	1	5,88

Ausbildung

Aufgrund der ausbaufähigen Ergebnisse, weisen wir noch einmal darauf hin, dass unser Partner, Handwerksmeister Yilmaz Dogan, sein Portfolio erweitert hat und nun neben der gewohnten Nachhilfe nun weitere Kurse anbietet:

- „klassische“ Nachhilfe für Azubis immer mittwochs von
  15:00 bis 18:00 Uhr im Berufskolleg Ehrenfeld
  Aufarbeitung von Defiziten
  Gezielte Prüfungsvorbereitung
- Berufsvorbereitungskurse / nicht nur für Azubis!
  Präsenz, online oder auch hybrid möglich
  unter anderem Fokus auf Sprache
  unter anderem Fokus auf Grundkompetenzen
- Umschulungsbegleitende Maßnahmen

Ihre potenziellen Azubis oder Mitarbeiter werden also von Herrn Dogan geschult und/oder auf die Tätigkeit in Ihrem Betrieb vorbereitet. Die Kosten werden vom Jobcenter bzw. von der Agentur für Arbeit übernommen!

Bei Interesse, melden Sich gerne bei Herrn Dogan
unter der 0176 67 47 32 44 oder
per Mail an yilmaz.dogan@starter-raetsel.de

Anmeldung Prüfung

Leider sind die Anmeldungen zur Abschluss- bzw. Gesellenprüfung mehr als schleppend verlaufen, weshalb nachstehend der Ablauf bzw. die notwendigen Unterlagen noch einmal zusammengefasst werden:

- Kopien ÜBL-Nachweis
- Kopie Ausbildungsvertrag
- Kopie Zwischenprüfungszeugnis
- Kopie Berufsschulzeugnis
- Ausbildungszeugnis
- Bestätigung Berichtsheftsführung
- vom Auszubildenden **unterzeichnetes** Anmeldeformular

Zuvor genannte Unterlagen sind entweder postalisch oder persönlich in der Bäcker-Innung bis zu der in dem jeweiligen Anschreiben angegebenen Frist abzugeben.

Auszubildendengewinnung

In der Regel fangen erfahrungsgemäß die meisten Auszubildenden noch immer im August bzw. September des Jahres an. Es ist also noch genügend Zeit, um potenzielle Nachwuchskräfte zu finden. Dafür gibt es verschiedene mögliche Ansätze:

- Ausbildungsbörsen: ein guter Weg, um in direkten Kontakt mit potenziellen Auszubildenden zu kommen. Wenn Sie Auszubildende aus Ihrem Betrieb mit vor Ort haben, kann unter den jungen Leuten ein Gespräch auf Augenhöhe entstehen und die Entscheidung für eine Ausbildung in Ihrem Betrieb steigt.
- Kindergärten/Schulen in die Backstube einladen: Diese Herangehensweise setzt zwar Zeit voraus, aber durch die Verbindung bspw. zum lokalen Kindergarten können unter Umständen neue Stammgäste in Form der Eltern gewonnen werden.
- Social-Media Posts: Sollten Ihre Social-Media-Kanäle gepflegt sein, kann mit einem Post auf den jeweiligen Plattformen ohne großen Aufwand eine große Masse an potenziellen Azubis angesprochen werden.
- Flyer, Aufsteller oder Zeitungsanzeigen: Obwohl diese Art, Azubis zu gewinnen, nicht unbedingt die innovativste Art ist, so ist sie weiterhin effektiv. Eltern oder Großeltern bleiben nämlich noch immer die ersten Berater der Kinder bei der Jobauswahl.

RATTEX®
Schädlingsmanagement mit System
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
Untenhöhscheid 29 • 42657 Solingen • Tel.: 0212-232000 • E-Mail: info@rattex.de • www.rattex.de

Personal

Gastbeitrag „Inklusion“ der IKK classic (gekürzt)

Auch in diesem Jahr war die IKK classic wieder Teil des großen Branchentreffens „Zukunft Handwerk“ in München und richtete eine Podiumsdiskussion aus. Unter dem Titel „Inklusion meistern. Für ein starkes, barrierefreies Handwerk“ diskutierten u.a. IKK classic Vorstandsvorsitzender Frank Hippler mit Jörg Dittrich, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Handwerks, Gerd Jahnsmüller, Bäckermeister der Goldbrötchen-Bäckerei und Sabine Gnielka, Inklusionsberaterin der Handwerkskammer zu Köln, über die Chancen und Herausforderungen von Inklusion im Handwerk. Grundlage der Diskussion war eine Umfrage zu Inklusion.

Mit Inklusion dem Fachkräftemangel begegnen

Der Fachkräftemangel ist allgegenwärtig, auch und gerade im Handwerk. Obwohl Menschen mit Behinderung oftmals motiviert, qualifiziert und arbeitsfähig sind, werden sie noch zu selten auf dem Arbeitsmarkt berücksichtigt. „Inklusion gewinnt auch im Handwerk zunehmend an Bedeutung. 23 Prozent der befragten Handwerkerinnen und Handwerker sind der Meinung, dass Unternehmen durch Inklusion dem Fachkräftemangel begegnen können. 19 Prozent der Befragten finden, dass Inklusion einen Arbeitgeber attraktiver macht“, stellte Frank Hippler wichtige Umfrageergebnisse vor. Gleichzeitig machte er aber auch deutlich, dass im Handwerk noch mehr für Inklusion getan werden muss. So bewerten lediglich 34 Prozent der Befragten ihren Betrieb im Hinblick auf Inklusion als fortgeschritten. Einen Betrieb, der Inklusion bereits in zweiter Generation lebt, führt Gerd Jahnsmüller. Der Bäckermeister berichtete von seinen Erfahrungen als Betriebsinhaber und Arbeitgeber im Handwerk und wie sich Vielfalt positiv auf den Teamgeist, die Motivation und den Spaß an der Arbeit auswirkt. „Inklusion ist für uns eine absolute Herzensangelegenheit! Menschen dabei zu helfen, wieder einen Sinn im Arbeitsleben zu finden und dabei auch noch als Betrieb zu profitieren, ist ein absoluter Win-Win“, so Jahnsmüller.

Es fehlt an Erfahrung und Aufklärung

Geht es um Inklusion, mangelt es Unternehmen nicht an der grundsätzlichen Einstellung. Vielmehr fehlen Erfahrung und Aufklärung. Davon war Sabine Gnielka der Handwerkskammer überzeugt: „Bei der Beschäftigung von Menschen mit Schwerbehinderung ist Aufklärung, Information und Beratung gefragt. Wenn es erforderlich ist, gibt es verschiedene Förder- und Unterstützungsmöglichkeiten.

Inklusion verbessert Arbeitsklima und Gesundheit

Dass sich Inklusion positiv auf die Gesundheit von Beschäftigten auswirkt, davon war Frank Hippler überzeugt. So empfinden 35 Prozent der Befragten, dass Inklusion ein Gefühl der Zugehörigkeit ermöglicht und die psychische Gesundheit verbessert. „Inklusion fördert Achtsamkeit und Empathie und wirkt sich positiv auf das Arbeitsklima und die Gesundheit aller Mitarbeitenden aus“, berichtete Hippler.

Inklusion macht das Handwerk zukunftsfähig

Werden Menschen mit Behinderung beschäftigt, kann das für den gesamten Betrieb ein Gewinn sein – in wirtschaftlicher, sozialer und gesundheitlicher Hinsicht – darüber waren sich am Ende der Podiumsdiskussion alle Expertinnen und Experten einig. Frank Hippler brachte es mit seinem Schlusssatz auf den Punkt: „Inklusion macht das Handwerk zukunftsfähig. Um sie für alle im Betrieb gut zu gestalten, ist es wichtig, sich Unterstützung zu holen. Sei es von den Handwerkskammern, von Vereinen und Verbänden oder eben von uns, der IKK classic.“ Weitere Informationen zur Inklusion im Handwerk unter: www.ikk-classic.de/inklusion-im-handwerk

BACK RING Johann Bürfent GmbH
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

Fachinformationen

BÄKO Pay

Auch die BÄKO bietet inzwischen ein System zum bargeldlosen Zahlen – nur für backende Betriebe! Das System ist nicht nur preislich attraktiv, sondern punktet vor allem in der Transparenz und einheitlichen Konditionen unabhängig der Filialanzahl.

Eine Kurzvorstellung ist übrigens auch für die Innungsversammlung geplant!

Quelle: baeko-pay.de

Angebote

Ladenlokal abzugeben

Bäckerfiliale auf der Zülpicher Straße in Köln ab Oktober abzugeben. Bei Interesse, melden Sie sich gerne bei Alexander Dilly, Tel.: (0221) 941 888 2; Mail: kontakt@erfolgsbuero.de

Mehlsilo zu verschenken

1x 4 Tonnen
2x 2 Tonnen
Abnutzungsspuren bzw. teilweise Undichtigkeiten.
Gratis für Abholer, bei Interesse in der Innung melden!

Alles frisch.!
Hefe van Haag
Kempen - Köln - Neuwied
[redacted]

Alles für die Bäckerei – Alles für die Konditorei

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.

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

Herausgeber:
Bäcker-Innung für die Stadt Köln und den Rhein-Erft-Kreis
Guido Boveleth, Gottesacker 2, 50181 Bedburg
Carmen Heinke, Niederkasseler Str. 31, 51147 Köln
Peter Ropertz, Kirchweg 91–93, 50858 Köln

Anzeigenverwaltung:
Buchstelle der Bäcker-Innung Köln/Rhein-Erft-Kreis
50858 Köln (Junkersdorf) · Kirchweg 91–93
Telefon 0221/48 30 11 · Telefax 0221/48 70 72
Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 01.01.2022

Körperschaft des öffentlichen Rechts
50858 Köln (Junkersdorf) · Kirchweg 91–93
Telefon 0221/48 30 11 · Telefax 0221/48 70 72
E-Mail: info@baecker-innung-koeln.de
Internet: www.baeckerinnung-koeln.de

BÄKO 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
BÄKO

SIGNAL IDUNA
füreinander da

Ihr PLUS auf dem Arbeitsmarkt.

Unsere betriebliche Krankenversicherung für Mitarbeitende.

Eine betriebliche Krankenversicherung von SIGNAL IDUNA kann für Ihr Unternehmen einen großen Unterschied machen. Investieren Sie in die Gesundheit Ihrer Mitarbeitenden mit Vorteilen für beide Seiten. Überzeugen Sie sich von unseren Leistungen.

Generalagentur Sebastian Balkenhol
Aachener Straße 1189, 50858 Köln
Telefon 02234 2025836
Mobil 0163 4539702
sebastian.balkenhol@signal-iduna.net

Jetzt attraktiv für Fachkräfte werden!

PAPIER NONN
Spezialist für Hygiene-Spendersysteme
Fachgroßhandel für Verpackung
Kartonagen
Wellpappe
Bürobedarf
Vielfältiges Sortiment für LEH und Gastronomie

Papier Nonn GmbH • Friedrich-Mohr-Str. 1b • 56070 Koblenz • Tel: 0261-88 94 20 • info@papier-nonn.de • www.papier-nonn.de

Weil's um mehr als Geld geht.

Seit unserer Gründung vor fast 200 Jahren prägt ein Prinzip unser Handeln: Wir machen uns stark für das, was wirklich zählt. Für eine ressourcenschonende Zukunft. Für die Region Köln Bonn, in der wir zu Hause sind. **Mehr auf meinkoelnbonn.de**

Sparkasse KölnBonn