

Innungsinfo



3 | 23

Bäcker-Innung
Stadt Köln und Rhein-Erft-Kreis



„Cake-Pops vom Hoffest“



ÜBERZEUGEND
ANDERS

Heute schon
gekostet?



Von Unternehmer zu Unternehmer | in:
Wir beschaffen, verleasen,
finanzieren alles, was sich oder Sie
bewegt und schaffen langfristige
Leasingvorteile für Ihr
Unternehmen!

Wir sind nachhaltiger Kooperationspartner der
Bäcker-Innung Köln / Rhein-Erft-Kreis



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.



Bäcker-Innung
Stadt Köln und Rhein-Erft-Kreis

Inhalt

Termine	4
Seminare	4
Geburtstage	5
Neuigkeiten	
Innungsversammlung 2023	5
Fronleichnamsprozession	6
Nebenan ist hier	6
Biografie Hans-Theo Hardt	7
Ausbildung	
Lossprechung/Hoffest	8
Ergebnisse Abschlussprüfung	8
Ausbildungsbörse „AZUBI MEETUP“	9
Personal	
Falsche AUs	10
Fachinformationen	
Brot- und Brötchenprüfung	10



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

der Sommer ist bereits im vollen Gange und für viele junge Menschen läuft die Suche nach einem geeigneten Ausbildungsplatz auf Hochtouren. Auch wenn es an dieser Stelle schon häufig erwähnt wurde, man kann nicht genug betonen, wie wichtig die Ausbildung und die dementsprechende Fachkräftegewinnung ist! Umso mehr freut es mich, dass wir beispielsweise durch die Innung an der Ausbildungsbörse „AZUBI MEETUP“ in der Lanxess Arena die Werbetrommel für das Bäckerhandwerk gerührt haben. Noch schöner wäre es natürlich, wenn auch Auszubildende aus unseren Betrieben an einer solchen Messe teilnehmen würden – ein Gespräch mit potenziellen Azubis entfaltet auf Augenhöhe einfach mehr Wirkung!

Nun wünsche ich aber erst einmal einen schönen Sommer und kräftige Ventilatoren...

Freundliche Grüße!
Marco Dahm



Fronleichnamsprozession 2023



Termine

19.09.2023

Internationale
Ausbildungsbörse

27.09.2023

Treffen des Fördervereins

ab 22.10.2023

iba in München



Seminare

08.08.2023

Erste Hilfe Fortbildung

13.09.2023

Azubi Knigge

15.09.2023

Gesundheitstag IKK Classic

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:

Daniel Beckers kann am 14. Juli seinen
50. Geburtstag und
Heinz-Willi Mäling am 6. Juni seinen
75. Geburtstag feiern.

Ganz herzlich gratulieren wir den Geburtstagskindern im Namen der Bäckerfamilie und wünschen einen wunderschönen Ehrentag!

Die Bäcker-Innung gratuliert insbesondere der ehemaligen und langjährigen Mitarbeiterin **Else Engels** zu ihrem
95. Geburtstag am 7. Juni.

An dieser Stelle noch einmal einen herzlichen Dank für den Einsatz in der Innung!



Der Obermeister und sein Vater,
der Jubilar, mit dem goldenen Meisterbrief



Zwei beispielhafte Speisen der Malzmühle

Neuigkeiten

Innungsversammlung

Die diesjährige Innungsversammlung Ende April in der Brauerei zur Malzmühle konnte mit der höchsten Teilnehmerzahl der letzten Jahre aufwarten! Wie vorab besprochen, wurden die notwendigen Formalien recht zügig abgearbeitet und der Fokus lag auf dem Austausch unter Kollegen. Bei leckerem Essen und Kaltgetränken lässt sich dies selbstverständlich noch mehr genießen.

Neben dem Referat des Energieexperten Volker Henrich wurde in diesem Jahr auch ein Meisterjubilar geehrt: Peter Wilhelm Boveleth erhielt für sein 50-jähriges Jubiläum feierlich den goldenen Meisterbrief von seinem Sohn. An dieser Stelle noch einmal: Herzlichen Glückwunsch!

Wir freuen uns, wenn Sie auch im nächsten Jahr an unserer Versammlung teilnehmen!

Neuigkeiten

Fronleichnamsprozession

Traditionsgemäß wurde das Bäckerhandwerk auch dieses Mal auf der Fronleichnamsprozession würdig vertreten. Bei strahlendem Sonnenschein marschierten unter anderem der Obermeister und das Innungsmitglied Immerath und präsentierten stolz die Bäckerfahne.

Haben auch Sie Lust, im kommenden Jahr an dieser Prozession teilzunehmen? Melden Sie sich gerne bei uns!



Bäckermeister Immerath, Obermeister Boveleth und zwei Azubinen aus der Bäckerei Boveleth



Die Bäckerfahne vor sehenswertem Hintergrund

Nebenan ist hier

Wenn die Adolphs Bäckerei und Gastronomie OHG in diesen Tagen mit Großflächenplakaten rund um den eigenen Betriebsstandort in Köln um neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wirbt, dann geschieht dies im Design der bundesweiten Imagekampagne des Handwerks - mit sympathischem Teambild und klarer Botschaft als Teil der „Wirtschaftsmacht von nebenan“.

Bei der Aktion der Kreishandwerkerschaft Rhein-Erft nutzten Innungsbetriebe die Möglichkeit, sich im bekannten Design der bundesweiten Imagekampagne des Handwerks zu präsentieren: Unter dem Motto „Die Wirtschaftsmacht bekommt unser Gesicht.“ gestaltete ein kostenfreier Grafikservice individuelle Werbemittel für die tägliche Kundenansprache und ein professionelles Recruiting. Dabei winkte einem glücklichen Teilnehmer ein ganz besonderer Hauptgewinn: das persönliche Motiv auf den Plakatwänden rund um den eigenen Betriebsstandort.

Dank der individualisierten Plakatwände ist der Bäckerei die Aufmerksamkeit der Kunden sowie potenzieller Fach- und Nachwuchskräfte in der Region sicher.

(Text v. Ulf-Stefan Dahmen, gekürzt)



Das Siegerplakat der Adolphs Bäckerei und Gastronomie OHG.

(von links): Peter Ropertz, Marco Dahm, Sandra Calmund-Föllner (IKK classic), Andreas Leider (MEWA Textilsharing) und Torsten Helden (Signal-Iduna).

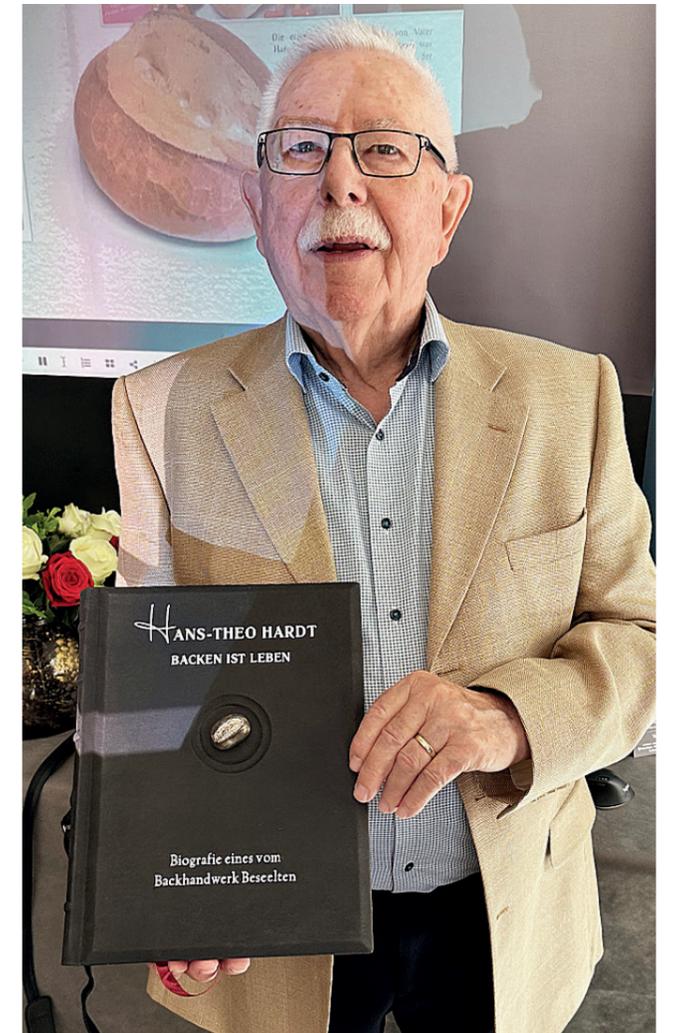
Neuigkeiten

Hans-Theo Hardt

Hans-Theo Hardt staunte am Sonntagmorgen im Juni nicht schlecht, als plötzlich eine Stretch-Limousine vor seinem Haus stand. Begleitet von seiner Familie ging die Reise in das LöwenCafé auf der Severinsstraße in Köln. Dort wurde er von rund 80 Überraschungsgästen herzlich zur feierlichen Übergabe seiner Biografie „Backen ist Leben“ empfangen.

Seine Tochter, Carmen Heinke, hatte zusammen mit ihrem Team das Lebenswerk ihres Vaters in 228 eindrucksvollen Seiten zusammenstellt, das ihm nun als kunstvolles Unikat mit einem eingearbeiteten silbernen Brötchen überreicht wurde.

Sichtlich gerührt konnte Hans-Theo Hardt im Anschluss gemeinsam mit den Gästen feiern und auf Wunsch natürlich die Bücher signieren.



Hans-Theo Hardt mit seiner Biografie

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

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

Aus der Region – für die Region:

Eifelähre
Unsere Region in deiner Hand

Eine Initiative von **PLANGE**

www.eifelaehre.de

Ausbildung

Lossprechung/Hoffest

Auch wenn am Vortag noch Wassermassen niedergingen, strahlte auf dem diesjährigen Hoffest der Kreishandwerkerschaft Rhein-Erft erneut die Sonne. Bei bestem Wetter, dem Klang von Live-Musik und dem Geruch von frisch Gegrilltem konnte also auch die Lossprechung der Fachverkäufer/innen und Bäckern stattfinden. Der rein formale Teil erfolgte hierbei im Saal der Kreishandwerkerschaft. Wie gewohnt, führte der Obermeister souverän durch die Veranstaltung und sprach letztendlich die Fachverkäufer/innen und Bäcker mit der traditionellen Formel

In Wahrhaftigkeit
In Ehrbarkeit
In Gerechtigkeit
von der Lehre los.

Im Nachhinein konnten die ehemaligen Azubis den Abend zusammen mit ihren Ausbildern, Freunden und natürlich der Familie bei Kaltgetränken ausklingen lassen. Wir danken der Kreishandwerkerschaft Rhein-Erft für die Organisation und freuen uns auf nächstes Jahr!



Die Innungsbesten erhielten eine besondere Ehrung

Ergebnisse Sommerprüfung

Bäcker/in			
Gesamtzahl der Prüflinge:		5	
Kenntnisprüfung			
		Prüflinge	%
Note	1	0	0,00
Note	2	0	0,00
Note	3	1	20,00
Note	4	2	40,00
Note	5	1	20,00
Note	6	1	20,00
Fertigkeitsprüfung			
		Prüflinge	%
Note	1	0	0,00
Note	2	0	0,00
Note	3	2	40,00
Note	4	1	20,00
Note	5	0	0,00
Note	6	2	40,00

Verkäufer/in			
Gesamtzahl der Prüflinge:		16	
Kenntnisprüfung			
		Prüflinge	%
Note	1	0	0,00
Note	2	2	12,50
Note	3	4	25,00
Note	4	5	31,25
Note	5	3	18,75
Note	6	2	12,50
Fertigkeitsprüfung			
		Prüflinge	%
Note	1	2	12,50
Note	2	3	18,75
Note	3	7	43,75
Note	4	3	18,75
Note	5	1	6,25
Note	6	0	0,00

Die Gesellenprüfung der Bäcker haben 3 von 5 Prüflingen bestanden. Die Abschlussprüfung der Fachverkäufer/innen haben 11 von 16 Prüflingen bestanden. Die Innungsbesten wurden in diesem Jahr in der Bäckerei Schneider aus Elsdorf und in der Bäckerei Merzenich aus Köln ausgebildet.

Ausbildung

AZUBI MEETUP

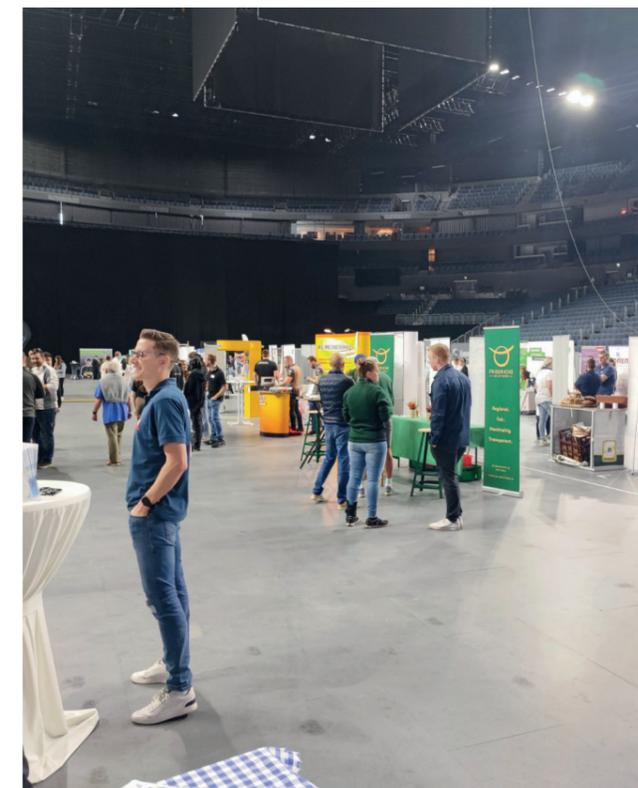
Am 25. Mai fand in der Lanxess-Arena die Ausbildungsbörse „AZUBI MEETUP“ statt. Mehr als 1000 Besucherinnen und Besucher informierten sich an diesem Tag in einer der größten Veranstaltungshallen Kölns über potenzielle Ausbildungsberufe im Handwerk.

Wie schon auf der Ausbildungsbörse im Gürzenich war auch dieses Mal die Innung mit einem Stand vertreten, wo sich Interessierte über das Bäckerhandwerk informieren konnten. Durch die Expressbewerbungen, die auch auf der vergangenen Ausbildungsbörse im Einsatz waren, konnte erneut unkompliziert Kontakt mit etwaigen Auszubildenden hergestellt werden.

Die Bäcker-Innung bilanziert die Ausbildungsbörse dementsprechend als äußerst positiv. Auch das mediale Echo war dieses Mal enorm und beispielsweise in der „Express“ ist das Bäckerhandwerk bzw. die Innung sehr prominent dargestellt worden.



Innungsmitarbeiter Grummel und Praktikant Helbock leiten potenzielle Azubis an



Die Ruhe vor dem (An-)Sturm



Die letzten Handgriffe vor Beginn der Veranstaltung

Personal Falsche AU's

Immer häufiger treten rechtswidrig erworbene Arbeitsunfähigkeitsbescheinigungen (AU) über die Webseite „dransay“ auf. Die hinter der Webseite stehende Ltd. hat mittlerweile ihren Sitz aus Deutschland wegverlegt, bietet aber weiterhin AU's ohne persönlichen Arztkontakt an. Eine solche AU entspricht nicht dem deutschen Recht und kann deshalb auch keinen Entgeltfortzahlungsanspruch eines Arbeitnehmers auslösen.

Mehrere für die genannte Webseite tätigen „Ärzte“ mit

verschiedenen Praxisadressen in ganz Deutschland sind den Krankenkassen namentlich bekannt (Haresh Kumar, Ahmad Abdullah, Hassan Zuberi). Diese sind nicht bei den Ärztekammern registriert, worauf auf den Webseiten der Ärztekammern auch hingewiesen wird. Von diesen „Ärzten“ kann es deshalb auch keine eAU's geben. (Text LIV, gekürzt)

Sollten Sie Zweifel an der Echtheit einer AU haben, können Sie sich gerne bei uns melden!

Fachinformationen Brot- und Brötchenprüfung

Unser täglich Brot findet sich schon im wohl am weitesten verbreiteten Gebet des Christentums wieder. Dementsprechend hat es sich angeboten, die Brot- und Brötchenprüfung in diesem Jahr an einem ganz besonderen Ort stattfinden zu lassen: In Zusammenarbeit mit Pfarrer Meurer, unter anderem bekannt aus dem WDR oder als Organisator des HöVi-Lands, haben einige unserer Mitgliedsbetriebe ihre Backwaren vom Sachverständigen Karl-Ernst Schmalz in der Kirche St. Theodor prüfen lassen. Wie üblich, hat er Schmalz ganz genau hingeschaut und sowohl Brote als auch Brötchen nach strengen Richtlinien bewertet. Neben Urkunden für „sehr gute“ Proben bringt die Gebäckprüfung auch Einträge im Brotfinder, wo interessierte Kundschaft unter anderem nach den Ergebnissen filtern kann. Diese können sich sehen lassen:



Prüfer Schmalz, Obermeister Boveleth, Pfarrer Meurer und Geschäftsführer Ropertz

Benotung	Brot	% - Anteil	Brötchen	% - Anteil
sehr gut	28	57,14 %	12	50,00 %
gut	19	38,78 %	11	45,83 %

Durch Pfarrer Meurer wurde ebenfalls sichergestellt, dass keinerlei Proben weggeworfen werden mussten, sondern restlos gespendet wurden.



Sogar der KStA berichtete

Konzeption und Gestaltung: Atelier Steinbüchel & Partner · www.ateliersteinbuechel.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



SIE DREHSELN, 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



BÜRFENT
Fachgroßhandel

Seit 1926.
Für den Bäcker, Konditor,
Gelatier und Gastronom.

**Ihr Partner für den Bäcker, Konditor,
Gelatier 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

Alles frisch.!



Hefe van Haag
Kempen - Köln - Neuwied

Wahlstraße 11, 50931 Köln, Tel: 0228 455 1111
Tel: 0228 455 1111-0 • Fax: 0228 455 1111-68



Alles für die Bäckerei - Alles für die Konditorei

**PAPIER
NONN**

Spezialist für Hygiene-Spendersysteme

Fachgroßhandel für Verpackung

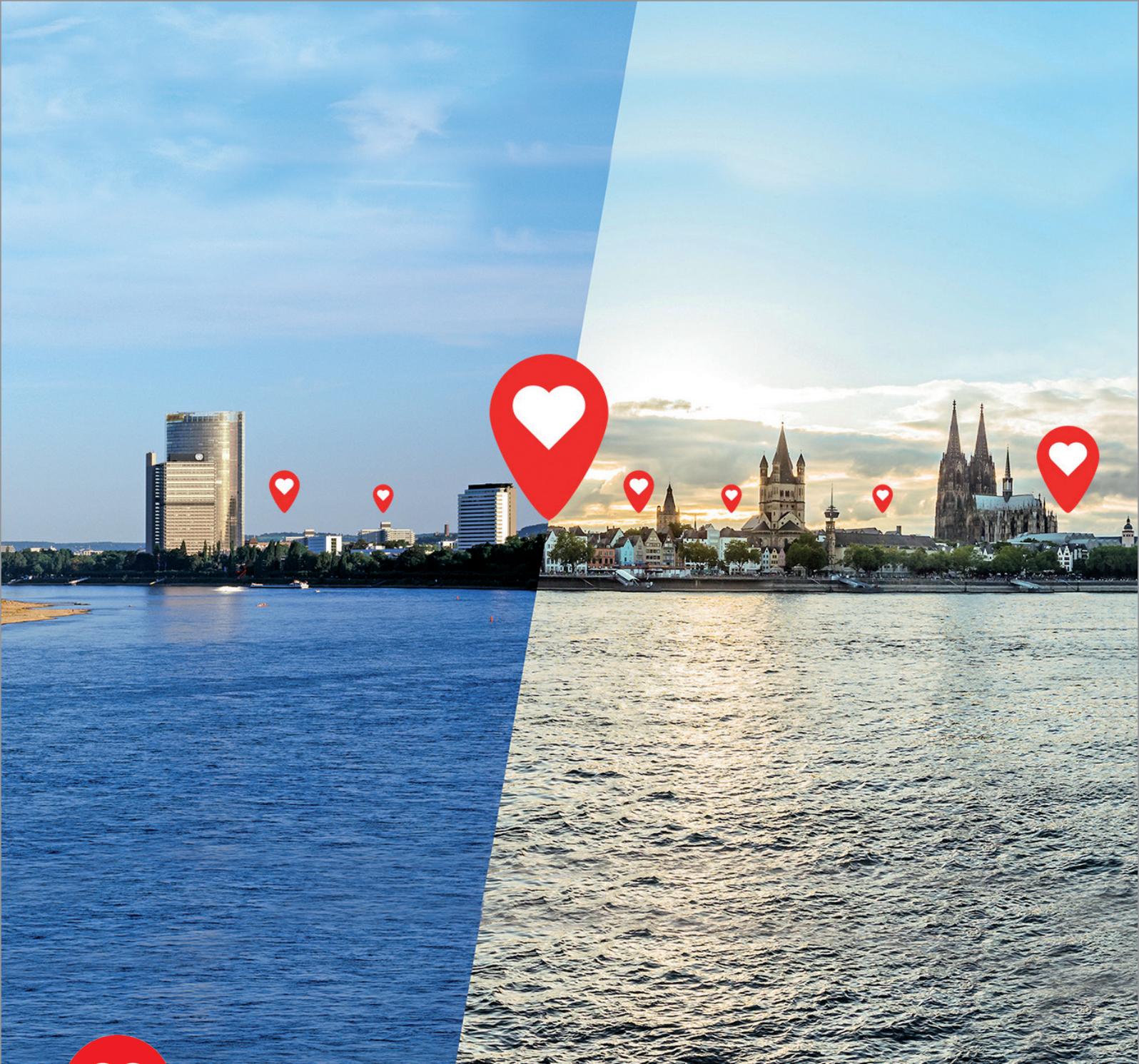
Kartonagen
Wellpappe
Bürobedarf



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



#hiermitherz

**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**