

Innungsinfo



3 | 24

Bäcker-Innung
Stadt Köln und Rhein-Erft-Kreis



„Brot- und Brötchenprüfung 2024“



Heute schon abgeliefert?

**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 feuern 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/Jubiläen/Kondolenzen .. 5

Neuigkeiten

Innungsversammlung 5-6

Tag des Deutschen Brotes 7

Fronleichnamprozession 7

Ausbildung

Alternierendes System Bäcker/innen 7

Beschulungspläne 7

Personal

Neuer Entgelttarifvertrag 8

Rentenpaket II 8

„Gesundes Handwerk“ 8

Recht

e-Rechnungen 9

Fachinformationen

Brot- und Brötchenprüfung 9

Brotregister 10



Liebe Mitglieder,

seit dem letzten Rundschreiben ist so einiges passiert. Der Tag des Deutschen Brotes fand statt, die Fronleichnamprozession führte durch die Kölner Innenstadt, wir haben unsere alljährliche Brot- und Brötchenprüfung durchgeführt und wir konnten viele von Ihnen auf unserer Innungsversammlung im Brauhaus Pütz willkommen heißen!

Letztere Veranstaltung ist auch der Grund, weshalb ich mich heute an Sie wenden darf. Damit die Bäcker-Innung für etwaige Notfälle gewappnet ist, wurde ich nämlich zum Stellvertreter des Herrn Ropertz gewählt. Für dieses entgegengebrachte Vertrauen bedanke ich mich sehr herzlich.

Zum Abschluss gehe ich mit der Europameisterschaft auf eine weitere, nur schwer zu ignorierende Veranstaltung ein. Die Nationalmannschaft hat sich bis zum Redaktionsschluss sehr ordentlich geschlagen und ich hoffe dementsprechend, dass auch Sie durch die damit verbundene positive Stimmungslage profitieren können und sich dies in entsprechender Weise in ihren Umsätzen widerspiegelt.

Mit freundlichen Grüßen
Thomas Hanke



Jubilare auf der diesjährigen Innungsversammlung



Termine

05.07.2024

Hoffest der KH und
Lossprechung

29.08.2024

Ersatzabgabe Brot- und
Brötchenprüfung

04.11.2024

Stollen- und Weih-
nachts-gebäckprüfung



Seminare

22.08.2024

Erste-Hilfe-Fortbildung

08.11.2024

Azubi Knigge

21.10.2024

Man kann nicht nicht kommunizieren

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 30. Juni begeht **Hans-Friedrich Merzenich**
seinen **85.** Geburtstag.

Theo Förster freut sich am 02. Juli auf seinen
60. Geburtstag

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

Jubiläen

Am 22. Juli ist es bereits 60 Jahre her, dass
Hans-Friedrich Merzenich und Ludwig Kraus die Meister-
prüfung abgelegt haben und nun ihr diamantenes Mei-
sterjubiläum feiern können.
Herzlichen Glückwunsch an die Jubilare!



Kondolenz

Eine traurige Nachricht erreichte uns am 6. Juni. Die langjäh-
rige Mitarbeiterin der Bäcker-Innung, Frau Else Engels, ist im
Alter von 95 Jahren verstorben. Frau Engels hat maßgeblich
dazu beigetragen, dass die Innung auf einem soliden Funda-
ment steht. Wir danken Else Engels für ihre Verdienste.

Im Namen der Bäcker-Innung Köln/Rhein-Erft-Kreis sprechen
wir den Angehörigen der Verstorbenen unser tiefempfundenes
Beileid aus. Wir werden die Verstorbene in Ehren halten.

Neuigkeiten

Innungsversammlung

Bäcker, Bier und ein bisschen Bürokratie

Es war mal wieder soweit, die wichtigste Veranstaltung
der Bäcker-Innung für die Stadt Köln und den Rhein-Erft-
Kreis stand an: die Innungsversammlung.
Aber was ist eigentlich eine Innungsversammlung? Es
ist in der Regel zwar eine wichtige, aber doch etwas tro-
ckene Versammlung der Mitglieder einer Bäcker-Innung.
Bei der Bäcker-Innung Köln/Rhein-Erft-Kreis wird aber

effektiv gegen ein zu trockenes Event angekämpft! Die
diesjährige Innungsversammlung fand nämlich mit Brau-
hausspezialitäten und Bier - oder natürlich alkoholfreien
Kaltgetränken – im Brauhaus Pütz statt.



Neuigkeiten

Aber der Reihe nach: Obermeister Guido Boveleth begrüßte die Anwesenden und führte durch die Veranstaltung. Da allerdings – wie eingangs erwähnt – einige Formalien beachtet werden mussten, wurden diese nach und nach abgearbeitet. Kurzweilig und doch informativ ging es beispielsweise von der Finanzbesprechung bis hin zur Vorstandswahl, bei der der Vorstand bestätigt wurde bzw. Jörg Aprath neu gewählt wurde. Die Vorstellung zum neuen Zahlungssystem der BÄKO sowie der Vortrag zur Inhaberausfallversicherung später, wurden die Jubilare unter Applaus mit dem silbernen bzw. diamantenen Meisterbrief geehrt und es wurde Zeit für den wichtigsten Aspekt der Veranstaltung: den Austausch und Kollegen. Mit einem Kaltgetränk in der Hand erzählten sich die Bäckerinnen und Bäcker von ihren Herausforderungen oder auch Erfolgen und ließen den Abend gemütlich ausklingen. Letztendlich kann man die diesjährige Innungsversammlung also getrost unter der Überschrift *Bäcker, Bier und ein bisschen Bürokratie* zusammenfassen.



Aus der Region – für die Region:

Eifelähre
Unsere Region in deiner Hand

Eine Initiative von

www.eifelaehre.de

Ausbildung

Tag des Deutschen Brotes

Um das Deutsche Brot zu zelebrieren fand in diesem Jahr der Tag des Deutschen Brotes in Münster statt. Strahlender Sonnenschein und gut gelaunte Passanten konnten von rund 100 Bäckern in voller Montur sich nicht nur kostenlose Brote sichern, sondern sich auch rund um das Deutsche Kulturgut informieren. Obermeister Guido Boveleth vertrat an diesem Tag unsere Bäcker-Innung und berichtet von einer erfolgreichen Veranstaltung mit vielen Bäcker/innen und interessierten Besucher/innen. Sollten Sie im kommenden Jahr auch an dieser Veranstaltung teilnehmen wollen, melden Sie sich gerne in Ihrer Innung!

Fronleichnamsprozession

Der Mai wartete mit einer weiteren Veranstaltung auf, bei der sich Handwerkerkollegen treffen konnten. Die Fronleichnamsprozession samt der traditionellen Bäckerfahnen führte durch die Kölner Innenstadt.



Obermeister Boveleth, Willi Immerath und Ferdi Kraus

Alternierendes System Bäcker/innen

An dieser Stelle sei noch einmal darauf hingewiesen, dass aufgrund der mangelnden Ausbildungszahlen im Bäckerhandwerk, ein alternierendes System eingeführt wurde. Nach diesem System wurden alle Bäcker-Auszubildenden im letzten Schuljahr in Bergheim beschult und alle neu beginnenden Bäcker-Azubis werden dieses Jahr nun im Berufskolleg Ehrenfeld beschult.

Beschulungspläne

Nachstehend die Beschulungspläne der Bäcker/innen und Verkäufer/innen des Berufskollegs Ehrenfeld für das kommende Schuljahr (unter Vorbehalt):

Bergheim	
VK	Unterstufe immer donnerstags & gerade KW zusätzlich dienstags
VK	Mittelstufe immer montags & ungerade KW zusätzlich dienstags
VK	Oberstufe immer mittwochs & gerade KW zusätzlich dienstags
BK	Unterstufe keine Einschulung
BK	Mittelstufe immer montags & ungerade KW zusätzlich dienstags
BK	Oberstufe immer mittwochs & gerade KW zusätzlich dienstags

Ehrenfeld	
VK	Unterstufe immer freitags & gerade KW zusätzlich montags
VK	Mittelstufe immer mittwochs & ungerade KW zusätzlich donnerstags
VK	Oberstufe immer montags & ungerade KW zusätzlich mittwochs
BK	Unterstufe immer freitags & ungerade KW zusätzlich montags
BK	Oberstufe immer montags & gerade KW zusätzlich mittwochs

Alles frisch!

Hefe van Haag
Kempen - Köln - Neuwied

Werkstatt-Strümpgen-Str. 120 • 50669 Köln
TELEFON 0229-676492-0 • FAX 0229-676492-40

Alles für die Bäckerei - Alles für die Konditorei

Personal

Neuer Entgelttarifvertrag

Die Tarifkommissionen haben sich nach zähen Verhandlungen geeinigt und einen neuen Entgelttarifvertrag rückwirkend zum 01.06.2024 beschlossen. Die Laufzeit beträgt 20 Monate und endet somit am 31.01.2026. Unsere Mitglieder wurden wie üblich per Rundmail informiert. Sollten noch Fragen offen sein, melden Sie sich gerne!

Rentenpaket II

Nach monatelangem Streit um das Rentenpaket hat das Kabinett nun die Reform beschlossen. Zusammengefasst ist das Ziel des Rentenpakets II einerseits, dass die Renten zukünftig entsprechend der Löhne in Deutschland steigen. Das Rentenniveau von 48 Prozent soll mindestens bis 2039 gehalten werden. Andererseits will die Regierung Kapital aufbauen, indem sie Geld auf dem Aktienmarkt anlegt. Dies sollen bis Mitte 2030 mindestens 200 Milliarden Euro sein.

Gastbeitrag: „Gesundes Handwerk“

Bewerbungsstart für den Sonderpreis „Gesundes Handwerk“

Handwerksbetriebe können sich bis zum 31. Juli 2024 bewerben

Demografischer Wandel, Fachkräftesicherung und Wettbewerbsdruck sind nach wie vor große Herausforderungen für viele Handwerksbetriebe. Daher ist es von höchster Priorität, Fachkräfte zu finden, sie lange im Betrieb zu halten und sie bei ihren überwiegend körperlich belastenden Tätigkeiten nachhaltig zu unterstützen. Ein gesundes Arbeitsumfeld spielt dabei eine entscheidende Rolle. In diesem Jahr zeichnet das Marktforschungs-, Analyse- und Zertifizierungsinstitut EUPD Research in Kooperation mit dem Handelsblatt und der IKK classic bereits zum achten Mal Handwerksbetriebe aus, die sich

beispielgebend um die Gesundheit ihrer Mitarbeitenden kümmern.

Die IKK classic ist langjährige Partnerin des Sonderpreises „Gesundes Handwerk“, der im Rahmen des Corporate Health Awards vergeben wird. *Betriebe haben die Möglichkeit, sich bis zum 31. Juli 2024 unter:*

www.corporate-health-award.de/gesund-des-handwerk für diese Auszeichnung zu bewerben.

„Wir freuen uns, auch 2024 im Rahmen des Corporate Health Awards den Sonderpreis „Gesundes Handwerk“ an einen Betrieb zu verleihen, der in vorbildlicher Weise die Gesundheit der Mitarbeitenden in den Vordergrund stellt. Ohne belastbare, motivierte und gesunde Beschäftigte ist in den körperlich oft anstrengenden Handwerksberufen für ein Unternehmen schlicht unmöglich, nachhaltigen Erfolg zu haben. Denn wer in die Gesundheit seiner Mitarbeitenden investiert, stärkt auch die Attraktivität des Betriebes für Bewerberinnen und Bewerber“, sagt Frank Klingler, Fachbereichsleiter Zentrale Aufgaben Prävention bei der IKK classic.

Teilnehmende Betriebe erhalten mit der Einsendung ihrer Bewerbung einen kostenlosen Benchmark, der speziell auf das Handwerk zugeschnitten ist. Dieser Benchmark, der von EUPD Research in Zusammenarbeit mit der IKK classic entwickelt wurde, ermöglicht eine Bewertung des aktuellen betrieblichen Gesundheitsmanagements des jeweiligen Betriebes. Die besten Unternehmen erhalten ein offizielles Audit und haben somit die Chance auf den Sonderpreis, der am Ende des Jahres im Rahmen einer feierlichen Gala vergeben wird.



Recht

e-Rechnungen

Elektronische Rechnungen (e-Rechnung) sind im B2B-Bereich, also zwischen Unternehmen, zukünftig verpflichtend. Die entsprechenden Regelungen wurden mit dem Wachstumschancengesetz im März 2024 beschlossen. Die europäische Kommission plant nämlich die Einführung eines elektronischen Meldesystems, das die Daten aus den e-Rechnungen erhalten soll.

Eine e-Rechnung ist danach eine Rechnung, die in einem strukturierten elektronischen Format ausgestellt, übermittelt und empfangen wird und eine elektronische Verarbeitung ermöglicht – eine Rechnung im PDF-Format reicht dann nicht mehr aus.

Die Verpflichtung der e-Rechnung gilt ab dem 1. Januar 2025, es gibt aber diverse Übergangsregelungen sowie Ausnahmen. Wir werden dieses Thema am Ende des Jahres noch einmal aufgreifen, empfehlen allerdings, schon jetzt mit Ihrem Steuerberater darüber zu sprechen.



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




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

Brot- und Brötchenprüfung

Auch in diesem Jahr war die Geschäftsstelle der Bäcker-Innung erfüllt vom Geruch frischer Brötchen und allerlei Brotspezialitäten: Die jährliche Brot- und Brötchenprüfung spornte erneut die Mitgliedsbäckereien zu Höchstleistungen an, was sich in den Ergebnissen deutlich widerspiegelte. Prüfer Karl-Ernst Schmalz vergab, wie bei unseren Betrieben üblich, größtenteils Bestnoten und honorierte sogar einige Backwaren für gleichbleibend hohe Qualität mit der begehrten Goldurkunde.

Teilnehmende Bäckereien werden mit ihren prämierten Produkten anschließend im Bäckerfinder veröffentlicht und Goldurkunden extra hervorgehoben. Dies samt der physischen bzw. digitalen Urkunden stellt ein durchaus effektives Marketingpaket dar, um die Handwerksqualität der Kundschaft näher zubringen.

Benotung	Brot %-Anteil	Brötchen %-Anteil
sehr gut	67,74 %	57,14 %
gut	29,03 %	35,71 %





Brotregister

Als Innungsbäcker haben Sie nach wie vor Gelegenheit, Ihre individuellen Brotkreationen registrieren zu lassen, um Teil des deutschen Brotregisters und des Kulturerbes zu werden. Dazu müssen Sie nicht Ihre Rezepte verraten, sondern nur Zutaten und Besonderheiten Ihrer Brotspezialität angeben. Das dauert nur wenige Augenblicke. Nach Freischaltung Ihrer Anmeldung und Eingabe der Daten können Sie sich Ihre Teilnehmerurkunde speichern oder ausdrucken.

Mehr Informationen erhalten Sie direkt beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks: www.baeckerhandwerk.de



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



SIGNAL IDUNA 
füreinander da

Gibt Ihrem Betrieb Sicherheit: unsere Inhaber- Ausfallversicherung.

Ihnen als Inhaberin oder Inhaber eines Betriebes ist klar: Wenn Sie ausfallen, ist Ihr Betrieb schnell in seiner Existenz bedroht. Mit der Inhaber-Ausfallversicherung sichern Sie sich gegen den eigenen unfall- oder krankheitsbedingten Ausfall ab und können so die finanziellen Einbußen einer Arbeitsunfähigkeit auffangen.

Informieren lohnt sich.



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



UNSER ANTRIEB.

Damit Ihr Betrieb rundläuft.

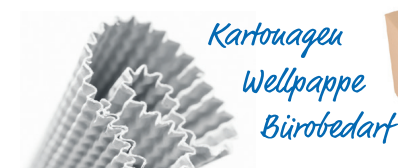
Stärken Sie Ihre Mitarbeitenden mit unserem betrieblichen Gesundheitsmanagement und profitieren Sie langfristig. Zusätzlich gibt es 500 Euro IKK BGM-Bonus. Mehr unter ikk-classic.de/bgm



PAPIER
NONN

Spezialist für Hygiene-Spendersysteme

Fachgroßhandel für Verpackung



Kartonagen
Wellpappe
Bürobedarf

Vielfältiges Sortiment
für LEH und
Gastronomie





Zuversicht



Chancen



Fortschritt



Freiraum



Miteinander



Stabilität

**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**