Innungsinfo

4 | 22

Bäcker-Innung
Stadt Köln und Rhein-Erft-Kreis

„Heidebrot aus der Bäckerei Schüler“

aktuelle

Die Kundeninformation der WALTERSCHEID - Projektschmiede

WALTERSCHEID GESCHÄFTSEINRICHTUNGEN

Ohlenhohnstraße 40 - 42 · D-53819 Neunkirchen
Tel.: 0 22 47 / 91 88 -0 · Fax: 0 22 47 / 91 88 15
www.walterscheid.info · info@walterscheid.info
/walterscheidprojektschmiede

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

wir befinden uns mitten im Hochsommer, doch statt die Seele baumeln zu lassen und uns zu bräunen, haben wir mit einigen Herausforderungen zu kämpfen: Fachkräftemangel, steigende Energiekosten, hitzebedingter Umsatzrückgang und so weiter... Ich möchte in diesem Grußwort aber nicht jammern, sondern mich auf die positiven Dinge konzentrieren. Dieses Jahr durften wir beispielsweise erstmals unsere Lossprechung im Rahmen des Hoffests der Kreishandwerkerschaft durchführen. Auch wenn in der Hinsicht noch ein paar Anpassungen für das nächste Jahr vorgenommen werden müssen, war es doch eine tolle Veranstaltung.

Passend zum Thema Veranstaltungen, möchte ich an dieser Stelle noch einmal explizit auf unsere Innungsversammlung am 5. September um 17:00 Uhr im Gaffel am Dom hinweisen. Wir werden die Formalien auf ein absolutes Minimum beschränken und freuen uns einfach drauf, mit Ihnen zusammen einen netten Abend zu verbringen. Sogar der Präsident des Zentralverbands des Deutschen Handwerks, Hans Peter Wollseifer, wird auf ein kühles Kölsch vorbeischauen!

Abschließend bleibt mir nun, Ihnen einen schönen Sommer zu wünschen und – falls möglich – die Sorgen für einen Moment zu vergessen und die Sonne zu genießen!

Dominik Voosen

Bäcker-Innung

Stadt Köln und Rhein-Erft-Kreis

Inhalt

Termine 4

Seminare 4

Gratulationen 5

Neuigkeiten
Bäckerei des Rundschreibens Schüler 5-6
Fronleichnamsprozession 6

Personal
JobticketLight 6
Urlaub bei Elternzeit 7
IKK Classic 7

Ausbildung
Hoffest/Lossprechung 7-8
Ergebnisse Sommerprüfung 8
Nachhilfe 8
Beschulungsplan 8
Beginn Ausbildung 8
Ausbildungsbörse 8

Fachinformationen
Protection One 9

Aus der Buchstelle
Mindestlohnerhöhung 10
Minijobgrenze 10

Außenansicht Bäckerei Schüler

Termine

25.08.2022	05.09.2022	24.10.2022
111-jähriges Jubiläum Bäckerei Boveleth	Innungsversammlung	Stollenprüfung

Seminare

02.09.2022 Erste Hilfe – Grundausbildung
26.09.2022 Erste Hilfe – Fortbildung
26.09.2022 Erste Hilfe – Grundausbildung
26.10.2022 Erste Hilfe – Fortbildung
10.11.2022 Erste Hilfe – Grundausbildung

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

An dieser Stelle auch noch einmal ein Hinweis auf den Store der Kreishandwerkerschaft Rhein-Erft:
www.handwerks.store

Neuigkeiten

Bäckerei des Rundschreibens

Sie wollen auch mal die Bäckerei des Rundschreibens werden? Melden Sie sich gerne in Ihrer Innung!

Faktencheck

Name: **Bäckerei Schüler**
Adresse: Hackhauser Weg 4 in 50679 Köln
Gründungsdatum:
Bäckerei Meurer **24.03.1932** /
Bäckerei Schüler **18.02.1957**
Filialanzahl: Hauptgeschäft
Mitglied der Innung seit: 01.07.1987

Ehrungen

Die **Bäckerei Heinemann GmbH & Co. KG** konnte sich dieses Jahr über den **Meister-Preis NRW** freuen.

Dazu gratulieren wir herzlich!

Jubiläum

Am 28. August freuen sich **Daniel Beckers** und **Roger Henneböhl** über ihr silbernes Meisterjubiläum!

Herzlichen Glückwunsch an die Jubilare!

Historie

Die Bäckerei Schüler kann auf eine über 90-jährige Historie zurückblicken. Im Gründungsjahr 1932 eröffnete Theo Meurer nämlich am heutigen Standort die Bäckerei, welche damals noch als Bäckerei Meurer bekannt war. Nach Kriegsende übernahm dann sein Bruder, Mathias Meurer, die Bäckerei. Es gab allerdings ein Problem: Mathias Meurer war eigentlich Friseurmeister. So trat also erstmalig der junge Bäckermeister und Namensgeber der heutigen Bäckerei, Otto Schüler, in Erscheinung. Es dauerte nicht lang und Otto Schüler verguckte sich in die Tochter von Mathias Meurer. Aus diesem Grund steht nun also sein Sohn, Udo Schüler, als Bäckermeister täglich in der Backstube, um Köln-Worringen mit frischen Backwaren zu versorgen – und das als Inhaber schon seit über 35 Jahren!

Besonderheiten der Bäckerei

Die Familie Schüler bzw. Meurer ist seit jeher nicht nur dem Bäckerhandwerk, sondern auch dem Friseurhandwerk verbunden. So zieht es sich durch die Generationen, dass ein Teil der Familie in der Bäckerei und ein Teil in dem Friseursalon nebenan arbeitet und das entsprechende Handwerk erlernt.

Die Bäckerei ist besonders stolz auf...

...das fluffige Schwarzbrot mit Sonnenblumenkernen, das Heidebrot und das Doppelback. Und laut der Kunden darf die Bäckerei das auch sein: *„Es gibt keinen besseren Bäcker von hier bis Jericho!“*

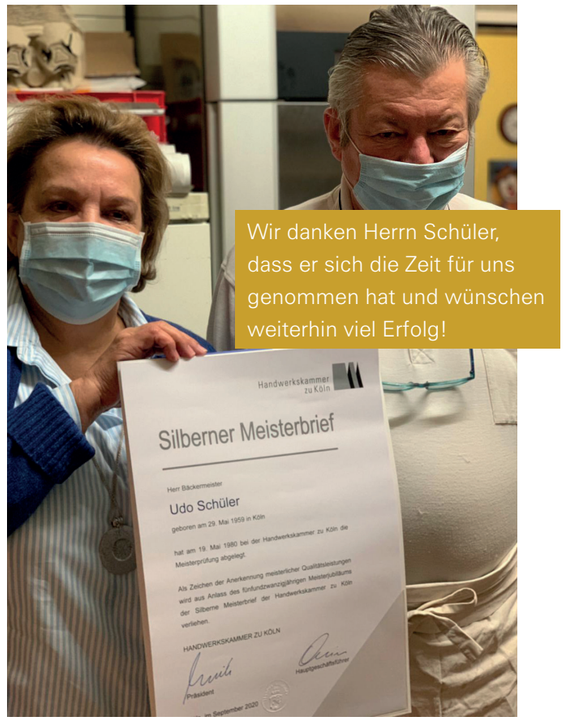
Neuigkeiten

Einprägsamstes Erlebnis mit der Bäcker-Innung

Corona zum Trotz ließ es sich Frau Dienst 2020 nicht nehmen, zur Bäckerei Schüler zu fahren und den längst überfälligen silbernen Meisterbrief zu überreichen. An diesen Besuch erinnert Herr Schüler sich auch heute noch gerne zurück.

Wunsch für die Zukunft

Auch Herrn Schüler ist angesichts der Pandemie mehr denn je klar geworden, dass Gesundheit das wichtigste Gut ist. Er hofft, noch viele Jahre weiter backen zu dürfen, ganz nach seinem vielleicht schlichten, aber doch sehr aussagekräftigen Motto: *„Ich backe gerne."*



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

Fronleichnamsprozession

Nach der Corona-Pause fand in diesem Jahr wieder die Fronleichnamsprozession statt. Natürlich haben die Bäcker es sich nicht nehmen lassen, an dieser Prozession teilzunehmen.

Familie Immerath mit der Bäckerfahne

Personal

JobticketLight

Da Betriebe mit mehr als 49 Mitarbeitenden bei Beantragung des Jobtickets direkt für die gesamte Belegschaft Tickets beziehen müssen, haben wir uns an die Politik gewandt. Nach langem hin und her und dem Zuschieben von Zuständigkeiten, hat uns schlussendlich der Verkehrsbund Rhein-Sieg selbst geantwortet: Es gibt seit Mai 2021 eine „Alternative" für das Jobticket, das sogenannte Pilotprojekt JobTicketLight. Bei diesem Modell müssen Betriebe ab 50 Mitarbeitenden lediglich 10 Jobtickets abnehmen, allerdings ist hier ein Arbeitgeberzuschuss verpflichtend. Ein weiterer Unterschied ist, dass nicht automatisch das VRS-Gebiet gilt, sondern das Gebiet frei gewählt werden kann (dadurch variieren auch die Preise für diese Tickets).

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.vrs.de/tickets/ticketuebersicht/ticket/jobticketlight

Urlaub bei Elternzeit

Zur Erinnerung: Wenn eine Mitarbeiterin in Elternzeit geht, sollten Sie ausdrücklich vorab schriftlich erklären, dass Sie für die Zeiten der Elternzeit keinen Urlaub gewähren. Andernfalls häuft sich, obwohl Ihre Mitarbeiterin nicht in Ihrem Betrieb mitarbeitet, eine große Menge Urlaub an. Gerne unterstützt Ihre Innung Sie dabei, ein solches Schreiben zu erstellen.

***

IKK Classic

Damit Ihre (neuen) Mitarbeitenden sofort loslegen können!

Schnell, zuverlässig und unbürokratisch werden Sie beim Personalservice durch die IKK classic entlastet. Exklusiv übernimmt Celine Gutschera (0221 4891-473612 und celine.gutschera@ikk-classic.de) mit ihren Kolleginnen und Kollegen alle administrativen Aufgaben für die Krankenversicherung Ihrer Mitarbeitenden und natürlich auch für Sie persönlich. Alle wichtigen Unterlagen werden Ihnen noch am gleichen Tag zugestellt.

***

Ausbildung

Hoffest der Kreishandwerkerschaft Rhein-Erft mit Lossprechungsfeier

Am 24. Juni fand nach Corona-Zwangspause auch endlich wieder das Hoffest der Kreishandwerkerschaft bei strahlendem Sonnenschein statt. Dieses Jahr wurde erstmalig auch die Lossprechung unserer Innung parallel zum Fest durchgeführt. Neben diversen von der Kreishandwerkerschaft Rhein-Erft gestellten Kaltgetränken, bot ein Mitglied der Fleischer-Innung Rhein-Erft professionell gegrilltes Fleisch an und unser Obermeister sorgte für ein echtes Highlight mit bunt dekorierten Kuchen am Stiel. Für die eigentliche Lossprechung pausierte die stimungsvolle Livemusik und unsere stellvertretende Obermeisterin Carmen Heinke richtete das Wort an die Anwesenden. Gesondert geehrt wurden im Anschluss die beiden Innungsbesten: Yara Fischlin aus Bergheim's – Die Meisterbäckerei sowie Sabrina Maria Scheuren aus der Merzenich-Bäckereien GmbH.

Ausbildung

Leider teilten uns einige der neuen Gesellen mit, dass manche ihrer ehemaligen Azubikollegen für die Lossprechung nicht freigestellt wurden. Wir bitten unsere Ausbildungsbetriebe daher eindringlich darum, den Auszubildenden dieses einmalige Erlebnis der eigenen Lossprechung nicht vorzuenthalten und würden uns selbstverständlich auch freuen, die jeweiligen Ausbildenden nächstes Jahr ebenfalls begrüßen zu können.

Ergebnisse Sommerprüfung 2022

Bäcker/in			
Gesamtzahl der Prüflinge:		9	
Bestanden		7	
Nicht bestanden		2	
Kenntnisprüfung			
		Prüflinge	%
Note	1	0	0,00
Note	2	0	0,00
Note	3	3	33,33
Note	4	4	44,44
Note	5	0	0,00
Note	6	2	22,22
Fertigkeitsprüfung		8	
		Prüflinge	%
Note	1	0	0,00
Note	2	0	0,00
Note	3	7	77,77
Note	4	1	11,11
Note	5	1	11,11
Note	6	0	0,00

Verkäufer/in			
Gesamtzahl der Prüflinge:		34	
Bestanden		29	
Nicht bestanden		5	
Kenntnisprüfung			
		Prüflinge	%
Note	1	0	0,00
Note	2	1	2,94
Note	3	8	23,53
Note	4	20	58,82
Note	5	3	8,82
Note	6	2	5,88
Fertigkeitsprüfung		19	
		Prüflinge	%
Note	1	2	5,88
Note	2	8	23,53
Note	3	18	52,94
Note	4	6	17,65
Note	5	0	0,00
Note	6	0	0,00

Ausbildung

Nachhilfe

Wie Sie an den durchwachsenen Ergebnissen der letzten Prüfung sehen können, besteht bei einigen Auszubildenden enormer Nachhilfebedarf. Aus diesem Grund möchten wir an dieser Stelle noch einmal auf das **kostenlose** Nachhilfeangebot in den Räumlichkeiten der Innung hinweisen. Der Handwerksmeister Yilmaz Dogan geht dabei gezielt auf jeden einzelnen Azubi ein und arbeitet die jeweiligen Defizite ab. Es empfiehlt sich, die Azubis direkt zu Ausbildungsbeginn diese Chance wahrnehmen zu lassen, sodass sich erst gar kein „unüberwindbarer“ Berg bilden kann.

Sollten Sie oder Ihre Azubis Interesse haben, melden Sie sich entweder per Mail an info@baecker-innung-koeln.de oder telefonisch unter 0221 48 30 11.

Beginn Ausbildung

Kurze Erinnerung: Im Bäckerhandwerk ist der Beginn einer Ausbildung jederzeit möglich! Das bedeutet, dass sowohl Verkäuferinnen als auch Bäcker nicht ausschließlich im August mit der Ausbildung starten müssen.

Ausbildungsbörse

Auch die Ausbildungsbörse konnte dieses Jahr wieder im historischen Rathaus in Köln stattfinden. Die Bäcker-Innung war mit Lehrlingswart Marco Dahm und Geschäftsführer Peter Ropertz vertreten. Die potenziellen Azubis konnten nicht nur über eine mögliche Ausbildung im Bäckerhandwerk sprechen, sondern selbst ihre eigenen Cupcakes verzieren, was ihnen sichtlich Spaß bereitete.

Beschulungsplan

Angaben unter Vorbehalt, Ihre Auszubildenden sollten seitens der Berufsschulen informiert werden.

Berufskolleg Bergheim

Beruf	Wann?	1. Tag
VK & BK 1. J.	Do., gerade KW Mo.	10.08.22
VK & BK 2. J.	Mo., gerade KW Di.	15.08.22
VK & BK 3. J.	Mi., ungerade KW Di.	10.08.22

Berufskolleg Ehrenfeld

Beruf	Wann?	1. Tag
VK & BK 1. J.	Fr., ungerade KW Mo.	10.08.22
VK & BK 2. J.	Mi., gerade KW Do.	11.08.22
VK & BK 3. J.	Mo., ungerade KW Mi.	15.08.22

Fachinformationen

Protection One

Die Firma Protection One bietet Sicherheitssysteme speziell für Bäckereien. Mit der 24 Stunden-Fernüberwachung und der Live-Täteransprache können Sie sich vor Einbruch, Diebstahl, Vandalismus oder Brandschäden schützen. Durch unseren kürzlich abgeschlossenen Rahmenvertrag profitieren Sie als Innungsmitglied außerdem von vergünstigten Preisen. Sollten Sie Interesse haben, melden Sie sich gerne bei uns in der Geschäftsstelle!

Aus der Buchstelle

Mindestlohnerhöhung

Der Deutsche Bundestag hat dem Gesetzentwurf der Bundesregierung zur Erhöhung des Mindestlohns auf 12 Euro zugestimmt. Die Erhöhung tritt am 1. Oktober 2022 in Kraft. Wir werden Sie selbstverständlich informieren, wenn absehbar ist, welche Auswirkungen diese Entscheidung auf die Verhandlungen rund um den allgemeinverbindlichen Entgelttarif im Bäckerhandwerk hat. Nichtsdestotrotz sollten Sie die Arbeitsverträge Ihrer Mitarbeiter überprüfen und ggf. den Lohn spätestens im Oktober 2022 anpassen.

Minijobgrenze

Die Minijobgrenze wird von den bisher 450 Euro auf 520 Euro angehoben. Außerdem wird die Minijobgrenze künftig an den Mindestlohn gekoppelt sein und so bei jeder Mindestlohnerhöhung nach oben hin angepasst. Die neue Grenze gilt somit, wie im vorigen Artikel beschrieben, ab der Mindestlohnerhöhung am 1. Oktober 2022.

Aus der Region – für die Region:

Eifelähre
Unsere Region in deiner Hand

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

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

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

Bringen Sie Ihr Unternehmen voran: Mit der richtigen Finanzierung.
Die richtigen Investitionen zum richtigen Zeitpunkt in digitale Prozesse, nachhaltige Technologien oder neue Geschäftsfelder sichern Ihnen Wettbewerbsvorteile für die Zukunft. Jetzt Beratungstermin vereinbaren.
sparkasse-koelnbonn.de/finanzierung
Weil's um mehr als Geld geht.
Sparkasse KölnBonn

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

IKK classic
Ihre Gesundheit. Unser Handwerk.