Innungsinfo

5 | 22

Bäcker-Innung
Stadt Köln und Rhein-Erft-Kreis

„Eine Auswahl an Gebäck aus der Bäckerei Boveleth“

aktuelle

Die Kundeninformation der WALTERSCHEID - Projektschmiede

Das Neue Normal – bei uns längst integriert

Vorsicht ist hilfreich, Panik hilft niemandem. Das Coronavirus hält die ganze Welt in Atem und hat auch vor der Backwarenbranche nicht Halt gemacht. Wir als Ladenbauer sind uns unserer Verantwortung gegenüber unseren Kunden bewusst und erarbeiten mit Ihnen für Ihr Objekt ein individuelles Hygiene-Konzept, welches den aktuellen Vorgaben für die Branche entspricht. So können wir gemeinsam die Krise meistern.

Bäckerei Müller, Marburg

Bundesbüdchen,
Bäckerei Mauel, Bonn

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 Innungsmitglieder,

die aktuelle Gefährdung des Bäckerhandwerks und leider auch des gesamten Mittelstands, sei es immer noch durch Corona, durch die Energiekosten, durch überbordende Bürokratie oder schlicht durch fehlendes Personal, ist akuter denn je.

Unsere mittelständischen und mit Herz geführten Familienbetriebe haben besonders zu kämpfen, weil wir die Kosten nicht einfach an unsere Kundschaft weitergeben können bzw. auch gar nicht wollen. Denn: Wir haben eine große Verantwortung gegenüber der Bevölkerung, gegenüber unseren Beschäftigten, gegenüber den dazugehörigen Familien und natürlich auch gegenüber unserer Brotvielfalt und Brotkultur in Deutschland! Wir waren, sind und werden Grundversorger sein und wie zu Corona müssen die Bäckereien daher unbedingt geschützt werden.

Trotz aller Hindernisse müssen wir der Politik und potenziellen Mitarbeitern oder auch Nachfolgern vor Augen führen, dass unsere Bäckereien ein essenzieller Teil Deutschlands sind. Dabei sind Aktionen der Innung wie beispielsweise „Licht aus“ enorm wichtig, damit unser Bäckerhandwerk erhalten bleibt.

Ich möchte die Krisen beileibe nicht klein reden, aber wir werden auch diese Herausforderungen gemeinsam meistern – nicht nur zuliebe des Bäckerhandwerks, sondern des gesamten Mittelstands!

Carmen Heinke

Bäcker-Innung
Stadt Köln und Rhein-Erft-Kreis

Inhalt

Termine 4

Seminare 4

Kondolenzen 5

Neuigkeiten
Bäckerei des Rundschreibens Boveleth 5-6
Innungsversammlung 7-8
Aktion „Licht aus“ 8

Personal
BGN Hautschutz 9

Ausbildung
Nachhilfe im BKE 9

Fachinformationen
Stollenprüfung 9
Brotkultur 9

Recht
Arbeitszeiterfassung 10

Aus der Buchstelle
Mindestlohnerhöhung 10

Veranstaltungshinweis 10

Jubiläumsbrot aus der Bäckerei Boveleth

Termine

24.10.2022 Stollenprüfung

Seminare

04.11.2022 Betriebswirtschaft „Stundenverrechnungssatz“

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

Kondolenzen

Im August mussten wir von zwei wichtigen Persönlichkeiten unseres Handwerks Abschied nehmen:

Der ehemalige stellvertretende Obermeister

Hubert Koch

ist am 4. August nach schwerer Krankheit von uns gegangen. Einige von Ihnen werden ihn aus der Karnevalsszene kennen, aber auch im Bäckerhandwerk war er äußert aktiv. So hat er sich aufgrund seiner vielen Leistungen, wie beispielsweise das Prüfen der Auszubildenden, auch den Titel des Ehrenmeisters verdient.

Außerdem ist der ehemalige Geschäftsführer der Bäcker-innung

Jürgen Sander

am 11. August verstorben. Auch er hat viel für das Bäckerhandwerk bzw. die Innung getan. Neben der notwendigen Fusion der Innungen in den 70er Jahren und der Einrichtung der Buchstelle, hat er zudem Mitarbeiter eingestellt, die auch heute noch für die Innung tätig sind.

Neuigkeiten

Bäckerei des Rundschreibens

Anlässlich des 111-jährigen Jubiläums der Bäckerei Boveleth stellt sich in dieser Ausgabe der Obermeister der Bäcker-Innung Köln/Rhein-Erft-Kreis persönlich vor.

Faktencheck

Name: **Bäckerei Boveleth**

Adresse: Gottesacker 2 in 50181 Bedburg

Gründungsdatum: **25.08.1911**

Filialanzahl: 1 Hauptgeschäft, 1 Filiale

Obermeister der Innung seit: 13.06.2018

Historie

Am 2. Juni 1970 wurde ich in eine Bäckerfamilie hineingeboren und für mich stand schon immer fest: ich werde in unseren Familienbetrieb übernehmen! 2005 wurde aus dem Plan Wirklichkeit und mir wurde die Ehre zuteil, die 1911 gegründete Bäckerei Boveleth in vierter Generation zu führen. Ziemlich genau zehn Jahre später eröffnete ich dann zusammen mit meiner ältesten Tochter Désirée unsere zweite Verkaufsstätte in Bedburg-Kaster. Im August diesen Jahres konnte ich das 111-jährige Bestehen der Bäckerei Boveleth zusammen mit unseren Kunden, Freunden, Geschäftspartnern und meiner Familie feiern!

Besonderheiten der Bäckerei

Unsere regelmäßigen Aktionen für die Bedburger Bevölkerung. In der Adventszeit bauen wir zum Beispiel immer ein Hexenhaus vor unserem Holzofen auf. Die Kinder können sich dann ein Kärtchen vom Ofen nehmen und im Laden gegen einen Weckmann eintauschen. Das Lächeln der glücklichen Kids ist den Aufwand definitiv wert!

Die Bäckerei ist besonders stolz auf...

Das ist sehr schwierig zu beantworten, da ich auf so vieles sehr stolz bin! Wenn ich die Produkte betrachte, fällt mir da vor allem unser Schwarzbrot ein, das anlässlich des Jubiläums sogar einen „Kinospot“ bekommen hat. Ansonsten natürlich meine Heldinnen und Helden der Nacht bzw. des Tages!

Einprägsamstes Erlebnis mit der Bäcker-Innung

In meiner Funktion als Obermeister bleibt natürlich so einiges im Bezug auf die Bäcker-Innung hängen, aber ich denke, das RTL „Guten Morgen Deutschland Brot“ war schon etwas ganz Besonderes.

Mich erreichte damals die Anfrage, ob ich mit meiner Bäckerei nicht Lust hätte, ein eigenes Brot zu kreieren, über das dann im Frühstücksfernsehen berichtet werden würde. Da dachte ich mir aber, diese Werbung ist doch für meine kleine Bäckerei zu schade und hatte vorgeschlagen, weitere Kollegen mit ins Boot zu holen.

Zusammen mit der Innung hatte ich dann in 14 Tagen von der Anfrage des Senders bis zur Live- Schaltung in

Neuigkeiten

unsere Backstube, die Brotsorte entworfen, mit Weinheim die Zutaten abgestimmt, nach Mitgliederabfrage durch die Innung und den Verband 1.000 Plakate in Auftrag gegeben und den Versand von über 100.000 Banderolen an 800 Verkaufsstellen in ganz Deutschland veranlasst.

Selbstverständlich hatten wir uns auch für den Marketingpreis „Goldene (A)Ehre“ des Verbands beworben, mussten uns aber gegen eine Kooperation einer anderen Bäcker-Innung mit einer Fleischer-Innung, bei der „dicke Fleischwurst“ in 14 Bäckereien beworben wurde, geschlagen geben. Sehr, sehr ärgerlich!

Wunsch für die Zukunft

Ich wünsche mir für die Zukunft, dass wir Planungssicherheit für den Mittelstand bekommen, also dass es sich unsere Kunden weiter leisten können müssen, bei uns einzukaufen.

Außerdem, dass es wieder *chic* wird, ein Handwerk zu lernen. Ich denke aber, die Lobbyarbeit, welche wir Bäcker und unsere Verbände machen, ist zurzeit sehr gut und auf dem richtigen Weg - es war auch überfällig.

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

Obermeister, stv. Obermeisterin und Ehrenobermeister

Auch die Politik war zum Jubiläum vor Ort

Hexenhaus

Neuigkeiten

Innungsversammlung

Die alljährliche Innungsversammlung der Bäcker-Innung für die Stadt Köln und den Rhein-Erft-Kreis hat dieses Mal den Fokus verstärkt auf den Austausch unter Kolleginnen und Kollegen gelegt. Mit atemberaubendem Domblick und in uriger Atmosphäre in der Domstube des Gaffel-Brauhauses führten Obermeister Guido Boveleth und Geschäftsführer Peter Ropertz die rund 20 anwesenden Mitglieder und einen Säugling durch die Veranstaltung.

Neben der Abhandlung diverser Formalien fand unter anderem auch die Ehrung der Jubilare statt. Nicht nur Ehrenobermeister Josef Pelzer erhielt hierbei den goldenen Meisterbrief, sondern auch die beiden Bäckermeister Wilhelm Pütz und Willy Betzing wurden jeweils mit dem diamantenen Meisterbrief anlässlich des 60-jährigen Jubiläums bedacht – selbstverständlich unter Applaus der Anwesenden.

Nachdem der Obermeister die Veranstaltung nach ungefähr einer Stunde mit seinem Bericht über die Projekte der Innung seit der letzten Versammlung schloss, war für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Abend aber noch nicht vorbei. Bei feinsten Brauhausspezialitäten in Form von beispielsweise Zwiebelrostbraten, Kassler vom Grill oder auch klassischem Mettbrötchen, folgte der zwanglose, aber in den aktuellen Zeiten enorm wichtige Austausch untereinander.

Neuigkeiten

Manchmal tut es einfach gut, seine Sorgen mit Gleichgesinnten bei einem erfrischenden Kaltgetränk zu teilen…

Die Bäcker-Innung dankt allen Mitgliedern für die Teilnahme an der Innungsversammlung und freut sich bereits jetzt auf zahlreiches Erscheinen im nächsten Jahr!

2 x Diamant + 1 Gold = 3 Stolze Jubilare!

Aktion „Licht aus“

Wie Sie möglicherweise schon der Presse entnommen haben, schlossen sich einige Mitgliedsbetriebe der von den Handwerksbäckern aus Düsseldorf ins Leben gerufenen Aktion „Licht aus“ an. Am 24. August schalteten teilnehmende Betriebe die Beleuchtung in den Bäckereien komplett aus – soweit es der Arbeitsschutz zuließ. Diese Aktion sollte im Hinblick auf die steigenden Energiekosten in den Bäckereien als eindeutiges Zeichen an die Politik verstanden werden.

Personal

BGN Hautschutz

Da die Haut der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Bäckereien durch Handschuhe, den Umgang mit Mehl, Hitze oder Brotkrusten besonders belastet ist, bietet die BGN Arbeitssicherheitsinformationen zum Hautschutz.

Klicken Sie dazu auf der Webseite www.bgn.de im grünen Kasten auf der rechten Seite auf „Shortlink“ und geben Sie „1768“ ein.

Ausbildung

Nachhilfemaßnahme

Wie in vergangenen Rundschreiben bereits hingewiesen, hat die Bäcker-Innung in Zusammenarbeit mit dem Handwerksmeister Yilmaz Dogan eine Nachhilfemaßnahme ins Leben gerufen. Diese findet inzwischen im Berufskolleg Ehrenfeld statt, sodass die Auszubildenden in gewohnter Umgebung lernen können! Sollten Ihre Auszubildenden Interesse haben, melden Sie sich gerne in der Innung.

Fachinformationen

Stollen- und Weihnachtsgebäckprüfung

Am 24. Oktober findet wieder die alljährliche Stollen- und Weihnachtsgebäckprüfung in den Räumlichkeiten der Innung statt. Die Einladungen werden zwar wie gewohnt postalisch versandt, zusätzlich bieten wir unseren Mitgliedern aber dieses Mal auch die Möglichkeit, sich direkt online anzumelden!

Brotkultur

Im Rahmen der Frechener Kulturwochen fand am 12. September in der Aula des CJD Berufsbildungswerks die Veranstaltung mit dem Titel „Brot-Deutschland und seine Brotkultur – Ein genussreicher Filmabend mit Verkostung“ statt. Bei dem von der Stadt Frechen initiierten Projekt konnten die Besucherinnen und Besucher also nicht nur Brot aus Klein’s Backstube probieren, sondern auch den Kinofilm „Das Wunder, das wir täglich essen…BROT“ gemeinsam anschauen.

Recht

Arbeitszeiterfassung

Nach einem Urteil des Bundesarbeitsgerichts besteht prinzipiell eine Pflicht zur Arbeitszeiterfassung, über die allerdings noch heftig diskutiert wird. In der EU gilt diese Pflicht bereits, in Deutschland bedarf es noch gesetzgeberischer Ergänzungen, welche seitens der Regierung in Arbeit sind. Nach dem deutschen Arbeitszeitgesetz müssen bisher nur Überstunden und Sonntagsarbeit dokumentiert werden, nicht die gesamte Arbeitszeit. Sobald es eine feste Entscheidung bzw. Ausarbeitung gibt, werden wir Sie selbstverständlich informieren.

Aus der Buchstelle

Mindestlohnerhöhung

Aus aktuellem Anlass weisen wir noch einmal darauf hin, dass der Mindestlohn ab dem 01.10.2022 auf 12,00 EUR steigt. Dies gilt unabhängig vom geltenden Entgelttarifvertrag für das Bäckerhandwerk. Sollten Sie nach dem 01.10.22 Mitarbeiter (ausgenommen Pflichtpraktikanten, Jugendliche unter 18 Jahren, Auszubildende) mit einem Stundenlohn unter 12,00 EUR beschäftigen, verstoßen Sie somit gegen das Mindestlohngesetz

Veranstaltungshinweis

Auf unsere Initiative hin, findet am **18. Oktober 2022 von 14:00 – 16:00 Uhr** eine gemeinsame Veranstaltung mit der Handwerkskammer sowie den Bäcker-Innungen Bergisches Land und Bonn/Rhein-Sieg zu „Künstliche Intelligenz im Bäckerhandwerk“ statt:

Aber was ist KI eigentlich genau und wie kann sie mir konkret helfen, meine Retouren nachhaltig zu reduzieren? Wo sind die Grenzen von KI und was gilt es bei der Einführung von KI in meinem Unternehmen zu beachten? Diese und weitere Fragen werden auf dieser Veranstaltung beantwortet.

Die entsprechenden Einladungen und Anmeldeformulare erhalten Sie in Kürze per Post!

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

Jetzt der Konkurrenz eine Investition voraus sein.

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 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.