

Innungsinfo



6 | 23

Bäcker-Innung
Stadt Köln und Rhein-Erft-Kreis



„Bäckerei Voosen GmbH & Co. KG“



Heute schon
ausgeliefert?



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 |
| Geburtstage / Kondolenzen | 5 |
| Neuigkeiten | |
| Bäckerei des Rundschreibens | 5-6 |
| Vorstellung Azubine | 6-7 |
| Save the dates | 7 |
| Ausbildung | |
| Ohne Prüfer keine Prüfung | 7 |
| Personal | |
| Telefonische Krankschreibung | 8 |
| Mindestloohnerhöhung 2024 | 8 |
| Testkäufe | 8 |
| Fachinformationen | |
| Umsatzsteuer 2024 | 8 |
| Kassenbon Pflichtangaben 2024 | 8 |
| Stromsteuer | 8 |
| Neuer Präsident des Zentralverbands | 8 |
| Recht | |
| Nachricht vom Chef | 9 |
| Angebote | 10 |



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

es ist schon wieder Zeit für das letzte Grußwort in diesem Jahr. Es war erneut turbulent, aber immerhin nicht langweilig – wir sind es ja inzwischen gewohnt. Auch wenn das Jahresende für uns wieder sehr arbeitsintensiv wird, freue ich mich darauf, die besinnliche Zeit im Kreise der Familie zu verbringen. Manchmal muss man sich – selbst wenn es im betrieblichen Alltag schwerfällt – einfach mal die Ruhe nehmen. Damit möchte ich dieses Grußwort auch abschließen: Achten Sie auf sich, schauen Sie positiv in die Zukunft und besinnen Sie sich darauf, warum Ihnen unser Handwerk so viel Spaß macht. Dann können wir gemeinsam hoffnungsvoll ins neue Jahr starten!

Und nun verbleibe ich mit den besten Wünschen für 2024 und wie immer

mit knusprigen Grüßen
Guido Boveleth



Da freut man sich jetzt schon auf die Erdbeerzeit...



Termine

09.01.2024

Siedegebäckprüfung bei
RadioErft

22.05.2024

Innungsversammlung

05.07.2024

Voraussichtlich Hoffest der
Kreishandwerkerschaft



Überreichung der Urkunde

Männerchor Kölner Bäcker zur Traditionsgesellschaft des Kölner Karnevals ernannt

Auf der Weihnachtsfeier des Männerchors Kölner Bäcker wurde dem Verein zum 111-jährigen Jubiläum eine ganz besondere Ehre zuteil. Der Präsident des Kölner Festkomitees persönlich, Herr Christoph Kuckelkorn, überreichte nämlich feierlich die Urkunde, die den Chor offiziell zur Traditionsgesellschaft des Kölner Karnevals ernannte.



Geburtstage

Aus dem Kreis der Innungsmitglieder:

Am 4. Dezember begeht **Heinz-Josef Probst** seinen **65. Geburtstag**

Aus dem Kreis der inaktiven Innungsmitglieder:

Werner Lemmen kann am 13. Dezember auf **85 Lebensjahre** zurückblicken und **Wolfgang Stock** freut sich am 18. Dezember auf seinen **65. Geburtstag**.

Am 10. Januar im neuen Jahr feiert **Engelbert Schlechtrimen** seinen **60. Geburtstag**.

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



Kondolenzen

Aus dem Kreise der Handwerkerfamilie:

Der ehemalige Kreishandwerksmeister **Helmut Klein** ist am 13. November im Alter von 77 Jahren von uns gegangen.

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

Neuigkeiten

Bäckerei des Rundschreibens

In dieser Ausgabe stellen wir die Bäckerei unseres Vorstandsmitglieds Dominik Voosen vor:

Faktencheck

Name: **Bäckerei Voosen GmbH & Co. KG**

Name des Inh.: Dominik Voosen

Adresse: Sachsstraße 7 in 50259 Pulheim

Gründungsdatum: 1953

Filialanzahl: 25

Historie

1953 gründete Gerhard Voosen, Großvater des jetzigen Inhabers, die Bäckerei Voosen und startete die Produktion in einer kleinen, gepachteten Bäckerei. Kurze Zeit später erfolgte der Umzug nach Köln-Ehrenfeld in ein Geschäftshaus mit angeschlossener Backstube und dazugehörigem Bäckereifachgeschäft. Der heutige Standort im Herzen von Pulheim wurde 1970 gefunden. Dort baute die Familie eine eigene Backstube, ein Bäckereifachgeschäft sowie Wohnräume. 25 Jahre nach der Gründung übernehmen die Zwillinge Gerd und Peter Voosen die Geschäftsführung. Mit 29 Jahren trat dann Dominik Voosen der Geschäftsführung bei, weshalb sich Gerd und Peter Voosen 2016 aus der aktiven Führung zurückziehen konnten. Gemeinsam mit seiner Frau Jil Voosen führt Dominik Voosen nun also den Handwerksbetrieb Stück für Stück in die Moderne, um sich zukünftigen Herausforderungen zu stellen.

Regionalität

Ein respektvoller Umgang mit Lebensmitteln liegt der Bäckerei Voosen am Herzen. Deshalb kooperiert sie ausschließlich mit Lieferanten aus der Region. Auch gegen Lebensmittelverschwendung geht sie vor. Mehrfach pro Woche erhalten Tafeln in der Region Körbe- und stapelweise Retouren von ihr als Spende. Die nicht mehr verwertbaren Reste der Spenden werden in einer Biogasanlage in Strom umgewandelt. Dadurch wird auch hier ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz geleistet und die Nachhaltigkeit gefördert.



Gebäck aus der Bäckerei Voosen

Neuigkeiten



Blick in eine Filiale

Das Jubiläum

Wie das Gründungsdatum vielleicht schon verraten hat, konnte die Bäckerei Voosen in diesem Jahr das 70-jährige Jubiläum feiern! Und dafür haben sie sich einiges einfallen lassen: Eine ganze Woche lang wurde in verschiedenen Filialen gefeiert. Neben der passenden Deko in Form von u.a. Ballons in den Firmenfarben, konnten die Besucherinnen und Besucher ihr Glück beim Glücksrad auf die Probe stellen oder auch personalisierte Nougatherzen erhalten. Highlight für die Kleinen war natürlich als Abschluss der Woche das Kinderschminken inklusive Hüpfburg. Zusätzlich wurde für jedes während der Jubiläumswoche verkaufte Aktionsbrot 1€ an die Aktion Lichtblicke gespendet.

Moderne

Einerseits die Tradition bewahren und andererseits die Bäckerei für die Zukunft rüsten. Dieser Aufgabe müssen sich viele Bäcker stellen. Die Bäckerei Voosen setzt hierbei einerseits unter anderem auf den direkten Kundenkontakt via Social-Media. Neben kurzen, humoristischen Videos auf Instagram oder TikTok, stellen sich auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor, der übliche Arbeitstag einer Azubine wird verfolgt oder es werden Einblicke in verschiedene Filialen gegeben. Aber da hört es noch nicht auf, so hatte sich die Familie Voosen beispielsweise anlässlich einer Neueröffnung etwas Besonderes überlegt: Jeder, der im

Schlafanzug einkaufen ging, wurde mit einer kostenlosen Frühstückstüte belohnt. Dass das Marketingteam von der ausgeschlafenen Sorte ist, beweist auch die Idee, einen separaten Konferenzraum in einer Filiale zu schaffen. Ob Meetings, Firmenfeiern oder auch Geburtstage, alles ist möglich – selbstverständlich mit der richtigen Verpflegung aus der Bäckerei!

Wir gratulieren der Bäckerei Voosen nachträglich zum Firmenjubiläum und wünschen weiterhin viel Erfolg!

Vorstellung Azubine



Melanie Zimfer

Liebe Mitglieder der Bäcker-Innung,

mein Name ist Melanie Zimfer, ich bin 18 Jahre alt und seit dem 1. September absolviere ich meine Ausbildung zur Kauffrau für Büromanagement in der Bäcker-Innung für die Stadt Köln und den Rhein-Erft-Kreis.

Gemeinsam mit meinen Eltern, meiner Schwester und meiner Oma wohne ich in Erftstadt. Momentan bin ich sowohl in der Geschäftsstelle als auch in der Buchstelle tätig. Durch den Besuch der Höheren Handelsschule vor meiner Ausbildung, konnte ich mir bereits einige Grundlagen aneignen, welche ich in den kommenden Jahren

Neuigkeiten

mithilfe der tollen Kolleginnen und Kollegen der Bäcker-Innung stetig erweitern möchte.

Während meiner bisherigen Tätigkeit durfte ich schon einige Bäckereien kennenlernen und freue mich darauf, dass noch weitere folgen werden! Außerdem habe ich mir das Ziel gesetzt, bis zum Ende der Ausbildung so viele Backwaren aus Mitgliedsbetrieben zu probieren, wie nur möglich...

Unter der 0221 48 30 11 oder aber per E-Mail an melanie.zimfer@baecker-innung-koeln.de bin ich zukünftig gerne für Sie erreichbar!

Mit freundlichen Grüßen

Melanie Zimfer

Save the Dates

Am 09. Januar 2024 findet erneut die Siedegebäckprüfung für unsere Innungsmitglieder statt. Dieses Mal stellt uns freundlicherweise RadioErft die Räumlichkeiten zur Verfügung. Eine parallele Berichterstattung ist somit gesichert!

Außerdem wurde der Termin für die Innungsversammlung 2024 festgelegt. Notieren Sie sich schon einmal den 22.05.2024 in Ihrem Kalender. Weitere Informationen erhalten Sie wie üblich zu gegebener Zeit. Wir freuen uns auf Sie!

Es ist Zeit für Momente mit den Liebsten, endlich wieder Muskelkater, eine Portion Bauchkribbeln oder einfach mal Funkstille. **Es ist Zeit für ein neues Ziel.**

Hier finden Sie es:
ikk-classic.de/vorsatz-finden

Ausbildung

Keine Prüfung ohne Prüfer!

An dieser Stelle weisen wir noch einmal eindringlich darauf hin, dass es ohne Prüfer logischerweise keine Prüfung geben kann. Und ohne Prüfung fehlen die bitter nötigen Fachkräfte. Deshalb die Bitte: Melden Sie sich oder melden Sie interessierte Arbeitnehmer/innen für den Prüfungsausschuss! Weitere Informationen erhalten Sie über die gewohnten Kontaktmöglichkeiten.

Aus der Region – für die Region:

Eifelähre
Unsere Region in deiner Hand



Personal

Telefonische Krankschreibung

Seit Anfang Dezember ist die telefonische Krankschreibung wieder möglich. Der Grundgedanke, dass sich dadurch weniger Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer untereinander anstecken und unnötige Ausfallzeiten entstehen, ist nicht verkehrt. Leider hat die Erfahrung gezeigt, dass einige Mitarbeiter/innen die vereinfachte Krankschreibung ausnutzen. Es bleibt abzuwarten...

Mindestloohnerhöhung

Zum 1. Januar 2024 steigt erneut der gesetzliche Mindestlohn auf 12,41€ je Stunde. Das bedeutet für den Entgelttarifvertrag im Bäckerhandwerk, dass die niedrigste Lohngruppe nicht mehr 12,27 € erhält, sondern tatsächlich 12,41€ zzgl. der tarifvertraglich geregelten Inflationsausgleichsprämie (IAP). Bei Fragen stehen Ihnen sowohl unsere Buchstelle als auch der Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks (0211 17 90 40 90 / info@biv-rheinland.de) zur Verfügung.

Testkäufe

Eigentlich möchte man gar nicht daran denken, aber es ist nun mal traurige Realität: in Bäckereien wird geklaut. Abhilfe schaffen können unter anderem geschulte Firmen über beispielsweise Testkäufe. Dieser Service ist zwar nicht ganz billig, aber kann sich auf lange Sicht selbst finanzieren, wenn die Diebstähle minimiert oder gar abgestellt werden. Ein Mitglied hat die abschreckende Wirkung sehr treffend beschrieben: „Die Aushilfen wissen nicht immer, welches das Brot des Monats oder welche Torte gerade im Angebot ist, aber wenn ein Mitarbeiter geklaut hat und aufgefliegen ist, dann macht das die Runde!“.

Fachinformationen

Umsatzsteuer 2024

Seit Juli 2020 beträgt die Umsatzsteuer im Café nur 7 statt 19 Prozent (ausgenommen Getränke). Ab dem 01.01.2024 endet die befristete Senkung und es gelten wieder 19 Prozent. In diesem Zusammenhang sollte man nicht vergessen, die Kassen dementsprechend umzustellen bzw. umstellen zu lassen.

Kassenbonpflichtangaben 2024

Ab Januar 2024 sind weitere Informationen auf dem Kassenbeleg vorgeschrieben: Die Seriennummer des elektronischen Aufzeichnungssystems, die Seriennummer des Sicherheitsmoduls, der Prüfwert (§ 2 S. 2 Nr. 7 KassenSichV) und der von der TSE vergebene fortlaufende Signaturzähler.

Stromsteuer

Die Bundesregierung plant, zur Entlastung der Wirtschaft die Stromsteuer im kommenden Jahr zu senken. Die Stromsteuer kostet die Unternehmen dann den Mindestwert, den die Europäische Union zulässt, also 50 Cent pro Megawattstunde beziehungsweise 0,05 Cent pro Kilowattstunde.

Neuer Präsident des Zentralverbands

Der sächsische Bäckermeister Roland Ermer ist zum neuen Präsidenten des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks gewählt worden. Neuer Hauptgeschäftsführer ist Dr. Friedemann Berg, der die Geschäftsstelle ohnehin interimsmäßig leitete. Laut Pressemitteilung plant der Verband vor allem die politische Interessenvertretung zu intensivieren. Schwerpunkte hierbei sollen unter anderem Bürokratieabbau, Energiepreise und der Fachkräftemangel sein.

Recht

Nachricht vom Chef

In der Regel müssen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer in ihrer Freizeit keine dienstlichen Nachrichten des Arbeitgebers lesen bzw. darauf reagieren. Anders verhält es sich jedoch, sollte eine Betriebsvereinbarung vorsehen, dass aufgrund etwaiger Ausfälle o.Ä. Dienste kurzfristig wahrgenommen werden müssen. Somit wurde gerichtlich entschieden, dass Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter diesbezüglich nicht abmahnen oder ihnen Zeit vom Stundenkonto abziehen können, sollte es keine vertraglich vereinbarte Einigung geben.

Insolvenzverschleppung

Es kann vorkommen, dass nicht erkannt wird, dass ein Insolvenzgrund, wie Zahlungsunfähigkeit, vorliegt, weil beispielsweise die Buchhaltung unzureichend ist oder aber einfach die Augen vor einem wirtschaftlichen Drama verschlossen werden. Deshalb sind Betriebswirtschaftliche Auswertungen oder Gewinn- und Verlustrechnungen so wichtig, sonst läuft man Gefahr, eine Insolvenz zu verschleppen. Eine Insolvenz gilt als verschleppt, wenn kein Insolvenzantrag gestellt wird, obwohl hierfür eine rechtliche Verpflichtung bestanden hätte.

Nachstehend die typischen Fehler beim Insolvenzantrag:

- Die Frist, die bei der Erkennbarkeit von Zahlungsunfähigkeit oder Überschuldung zu laufen beginnt, wurde nicht eingehalten.
- Die Insolvenzgründe werden falsch dargelegt, manche Gläubiger werden nicht aufgeführt oder das Vermögen wird nur unvollständig angegeben
- Häufig werden schlicht die falschen Formulare ausgefüllt. Anstelle von Regelinsolvenzverfahren werden die Formulare für das Verbraucherinsolvenzverfahren ausgefüllt

Quelle: DHZ v. 15.12.23

Ihre Wünsche

Zum Jahresabschluss sind Sie gefragt: Wir möchten besser werden und das können wir nur mit Ihrer Hilfe! Was wünschen Sie sich von uns? Über welche weiteren Serviceleistungen würden Sie sich freuen? Gibt es Veranstaltungen oder Aktionen, die wir ins Leben rufen sollen? In welchen Themenbereichen sollen wir Sie zukünftig mehr unterstützen? Melden Sie sich gerne unter den gewohnten Kontaktmöglichkeiten – wir freuen uns auf Ihre Rückmeldungen, um Sie so noch zielgerichteter unterstützen zu können!

Tel. 0221 48 30 11
Fax 0221 48 70 72
info@baecker-innung-koeln.de

RATTEX®
Schadlingsmanagement 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



BACKRING
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

Angebot

Wegen Filialschließung folgende Produkte abzugeben:

- Cashlogy Bezahlautomat VB 8.500 €



- Brotgatter gebraucht voll Funktionsfähig 800 €
- Brotgatter mit einem fehlendem Messer 500 €
- Brötchenanlage König Mini Rex G2000, generalüberholt VB 28.000 €

Baujahr: 2003

Kompaktgärschrank mit einer Stundenleistung von ca. 2.500 Stück bis max. 4.000 Stück/h

Gewichtsbereich: 30 bis 80 g (SKG58, Rustika58)

Einreihiges Auslaufband

Gärzeit ca. 6 min bei einer Leistung von 2.000 Stück/h

Stüpfleinrichtung inkl. drei Stüpfelwerkzeuge

Integrierter Einschlag-Langroller

Nähere Angaben erhalten Sie bei:

Bäckerei - Konditorei

Jürgen Pistono GmbH

Sürther Hauptstr. 261

50999 Köln-Sürth

buero.baeckerei-pistono@web.de

Telefon 02236/64766

Zum Abschluss des Jahres hoffen wir, dass Sie die schöne Weihnachtszeit als Antrieb für die vor Ihnen liegenden Herausforderungen nutzen können.

Wir wünschen allen Lesern unseres Rundschreibens eine besinnliche Weihnachtszeit, einen guten Rutsch ins neue Jahr und alles Gute!

Hefe van Haag
Kempen - Köln - Neuwied

Alles für die Bäckerei - Alles für die Konditorei

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



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!

PAPIERNONN

Spezialist für Hygiene-Spendersysteme

Fachgroßhandel für Verpackung

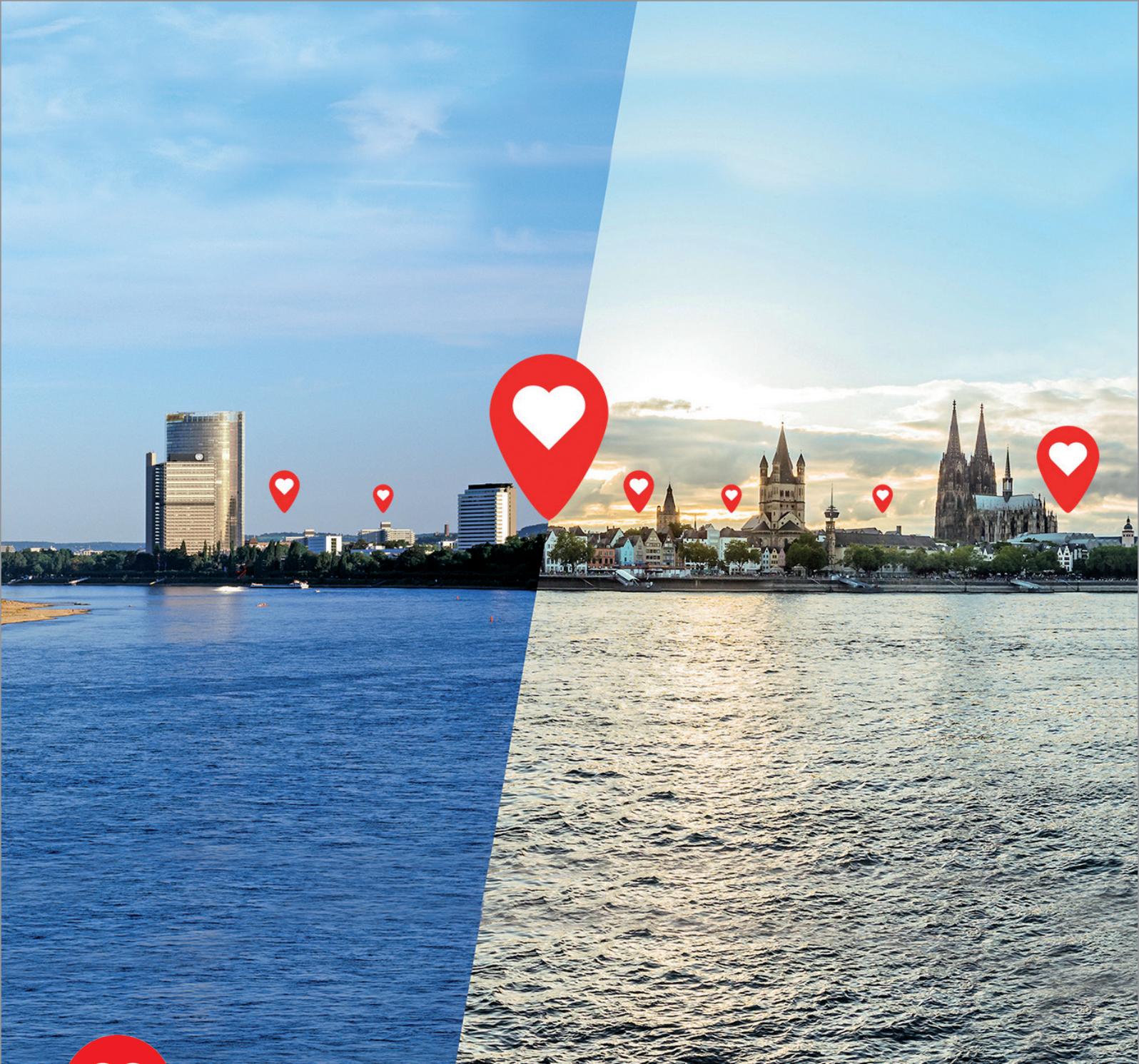
Kartonagen
Wellpappe
Bürobedart



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**