

# Innungsinfo



6 | 22

Bäcker-Innung  
Stadt Köln und Rhein-Erft-Kreis



„Stollenprüfung 2022“



# aktuelle

Die Kundeninformation der WALTERSCHEID - Projektschmiede

*Einrichtungskonzepte  
für höhere Umsätze  
und gute Stundenleistungen*

Ladenbaukonzepte der Walterscheid-Projektschmiede machen Backwaren und Eigenarten einer Bäckerei für alle Sinne erfassbar. Sie tragen dazu bei, die emotionalen Ansprüche der Kunden durch individuelle Raumkonzepte sowie Funktionalität zu erfüllen. Dadurch steigen Anziehungskraft und Umsätze mit den anvisierten Zielgruppen. Der unverwechselbare Charakter und die Marke einer Bäckerei werden durch ein stimmiges Ladendesign erlebbar.

Das was eine Bäckerei auszeichnet, die Corporate Identity und die hochwertigen Backwaren werden emotional in Szene und „ins rechte Licht“ gesetzt.



Bäckerei-Konditorei-Café Kockartz, Raeren / Belgien



Bäckerei Hörhammer, Lohnsfeld



**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,

ein wieder mal turbulentes Jahr neigt sich dem Ende entgegen.

Ich muss Ihnen nicht erzählen, dass es aktuell nicht so leicht für unsere Bäckereien ist. Trotz der Krisen freue ich mich aber, dass die Bäcker-Innung in diesem Jahr drei neue Mitglieder gewinnen konnte. Das zeigt, eine starke Gemeinschaft ist wichtiger denn je!

Ganz im Sinne dieser starken Gemeinschaft arbeitet unsere Innung nun auch verstärkt mit anderen Innungen aus dem Kammerbezirk zusammen, um unseren Anliegen mehr Nachdruck zu verleihen. Den Bericht zu der kürzlich gemeinsam mit der Innung Rhein/Ruhr veranstalteten Aktion finden Sie beispielsweise in diesem Rundschreiben.

Nun wünsche ich Ihnen aber erst einmal eine besinnliche Vorweihnachtszeit und selbstverständlich ein gutes Weihnachtsgeschäft!

Mit knusprigen Grüßen  
Guido Boveleth  
Obermeister



**Bäcker-Innung**  
Stadt Köln und Rhein-Erft-Kreis

## Inhalt

Termine .....	4
Seminare .....	4
Geburtstage/Jubiläen .....	5
<b>Neuigkeiten</b>	
Alarmstufe_Brot .....	5
Preisabfrage Herbst 2022 .....	6
Altgeselle Stock .....	6
<b>Personal</b>	
Hinweis Resturlaub .....	6
eAU .....	6
<b>Ausbildung</b>	
Berichtsheftkontrolle .....	7
<b>Fachinformationen</b>	
Stollenprüfung .....	7
Siedegebäckprüfung .....	8
Mehrwegalternative .....	8
<b>Recht</b>	
Rutschgefahr .....	9
<b>Aus der Buchstelle</b>	
Inflationsausgleichsprämie .....	9
Veränderungen Buchstelle .....	9



Protestaktion: Alarmstufe\_Brot



## Termine

17. Januar 2023

Siedegebäckprüfung

26. April 2023

Innungsversammlung

23. Juni 2023

Lossprechung



## Seminare

13. Januar 2023

Erste-Hilfe Grundkurs

18. Januar 2023

eAU

27. Januar 2023

Erste-Hilfe Fortbildungskurs

17. Februar 2023

Erste-Hilfe Grundkurs

24. Februar 2023

Erste-Hilfe Fortbildungskurs

Weitere Seminare finden Sie auf unserer Internetseite.

Anmelden können Sie sich direkt über: [www.handwerk-rhein-erft.de/online-anmeldung-seminare/](http://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](http://www.handwerks.store)

## Neuigkeiten

### Alarmstufe\_Brot

Unter dem Motto „5.000 Berliner für die Ampel“ fanden am 16. November bundesweit Protestaktionen der Bäckereien statt. Die Bäcker-Innung Köln/Rhein-Erft-Kreis hat sich zusammen mit der Bäcker-Innung Rhein/Ruhr auch beteiligt und vor dem Verbandsgebäude in Düsseldorf Berliner an Passanten verteilt.

Das mediale Echo war enorm und es wurden Beiträge sowohl im TV und Radio als auch auf Social-Media veröffentlicht. Im Anschluss an die Aktion konnten die teilnehmenden Bäcker außerdem ihre Forderungen direkt der Wirtschaftsministerin Neubaur vortragen.

#### Die Forderungen im Überblick:

1. Einrichtung eines Härtefallfonds für Betriebe, die durch die Energiepreise in finanzielle Not geraten sind.
2. Ausdehnung der Einmalzahlung auf Januar und Februar.
3. Preisbremsen für energieintensive KMU: Absenkung der Strompreisbremse auf 13 ct/kWh netto und Anpassung der Gaspreisbremse auf 5 ct/kWh netto.
4. Versorgungszwang für Unternehmen, die derzeit keine neuen Strom- / Gasverträge erhalten.



Ministerin Neubaur und Obermeister Boveleth



## Geburtstage

Aus dem Kreis der Innungsmitglieder:

Am 16. Dezember freut sich  
Frau **Susanne Marquart**  
über einen runden Geburtstag.

Aus dem Kreis der inaktiven Innungsmitglieder:

Am 18. Dezember kann  
Herr **Rudolf Zerres**  
auf 70 Lebensjahre zurückblicken und  
Frau **Anita Kleinrahm**  
freut sich am 26. Januar  
über einen besonderen Geburtstag.

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



## Jubiläum

Am 13. Dezember ist es bereits 50 Jahre her,  
dass Herr **Peter Wichterich**  
die Meisterprüfung abgelegt hat und  
nun sein goldenes Meisterjubiläum feiern kann.

Herzlichen Glückwunsch an den Jubilar!

## Neuigkeiten

### Preisabfrage

Bei der im November durchgeführten Preisabfrage hat erneut rund die Hälfte der Innungsbetriebe teilgenommen und sich somit auch für den Erhalt der Ergebnisse berechtigt.

Wie von unseren Mitgliedern gewünscht, werden diese Abfragen in regelmäßigen Abständen erfolgen. Die nächste Abfrage wird voraussichtlich im Frühling stattfinden.

### Altgeselle Stock

Herr Wolfgang Stock wird zum Jahreswechsel auf eigenen Wunsch sein Amt als Altgeselle niederlegen. Seit 2015 war Herr Stock nicht nur als Altgeselle, sondern auch im Prüfungsausschuss und bei sonstigen Innungsaktivitäten sehr involviert. Dafür bedanken wir uns in aller Form!



Altgeselle Stock engagiert bei der Siedegebäckprüfung

## Personal

### Hinweis Resturlaub

Angesichts des sich dem Ende zuneigenden Jahres, wollen wir Sie auf den potenziellen Verfall von Urlaubstagen hinweisen:

Als Arbeitgeber sind Sie grundsätzlich verpflichtet, Ihre Mitarbeiter auf den Resturlaub und dessen möglichen Verfall schriftlich hinzuweisen und aufzufordern, die Resturlaubstage bis zum 31.03. des Folgejahres zu nehmen. Nur dann kann der Resturlaubsanspruch ggf. gekürzt werden.

Durch ein kürzlich gefälltes Urteil müssen nun auch Langzeiterkrankte darauf hingewiesen werden, dass der Urlaub 15 Monate nach Abschluss des Urlaubsjahres verfällt. Bisher geschah dies in solchen Fällen automatisch.

Bei etwaigen Rückfragen melden Sie sich gerne!

### eAU

Ab dem 1. Januar 2023 ist der Abruf von Arbeitsunfähigkeitsdaten bei den Krankenkassen für Arbeitgeber verpflichtend. Gesetzlich krankenversicherte Arbeitnehmer müssen ab diesem Zeitpunkt dem Arbeitgeber keine Arbeitsunfähigkeitsbescheinigungen mehr vorlegen. Davon unberührt ist die Pflicht des Arbeitnehmers, dem Arbeitgeber die Arbeitsunfähigkeit zu melden und ggf. ärztlich feststellen zu lassen. Ein pauschaler Abruf von eAU-Daten durch den Arbeitgeber ist unzulässig, es können nur individuelle Daten für den jeweiligen Arbeitnehmer angefordert werden.

Physio- und Psychotherapeuten, Ärzte im Ausland und Privatärzte sind an diesem Verfahren bisher nicht beteiligt.

An dieser Stelle sei nochmal auf das Seminar der Kreislandwerkerschaft Rhein-Erft am 18. Januar 2023 hingewiesen. Dort erfahren Sie alles rund um das Thema eAU. Sollten Sie außerdem Mandant in unserer Buchstelle sein, können Sie sich gerne diesbezüglich unter den gewohnten Kontaktmöglichkeiten melden.

## Ausbildung

### Berichtsheftkontrolle

Nicht nur Auszubildende, auch Betriebe vernachlässigen zuweilen die Führung des Berichtshefts bzw. die Kontrolle. Anhand eines aktuellen Falles wird allerdings deutlich, wie wichtig die Führung des Berichtshefts sein kann:

Während eines Lehrlingsschiedsgerichts wurden nämlich seitens einer Auszubildenden Vorwürfe erhoben, dass gewisse Ausbildungsaspekte nicht in der Bäckerei vermittelt

worden waren. Ein Blick in das sowohl vom Ausbilder als auch von der Auszubildenden unterzeichnete Berichtsheft widerlegte diese Aussage.

## Fachinformationen Stollenprüfung

Nachstehend der Presstext der diesjährigen Stollenprüfung:

### **Innung sorgt für Doppel-Wumms!**

*Häufig funktioniert Politik so, dass zuallererst einfach nichts passiert. Darauf folgt, dass ein\*e Politiker\*in einen Phantasiebegriff erfindet und etliche Menschen aus etlichen Kommissionen in etlichen Sitzungen sehr lange und sehr ausführlich debattieren. Wer schon einmal an solchen oder ähnlichen Sitzungen teilnehmen musste, weiß, dass manchmal nur der richtige Snack die Anwesenden davor bewahrt, aufeinander los zu gehen. Aus diesem Grund hat die Bäcker-Innung für die Stadt Köln und den Rhein-Erft-Kreis die diesjährige Gebäckprüfung mit Doppel-Wumms abgehalten. Denn passend zur baldigen Vorweihnachtszeit wurden nicht nur Stollen, sondern auch leckere Weihnachtsgebäcke a la*

*Kokosmakronen, Zimtsterne oder Vanillekipferl aus den Mitgliedsbetrieben der Innung von einem unabhängigen Sachverständigen genaustens geprüft und nach strengen Vorgaben bewertet. Die Ergebnisse könnten die ein oder andere Partei vor Neid erzittern lassen: Mehr als 96 % der eingereichten Proben erhielten nämlich eine Prämierung für hervorragende Qualität! Vielleicht helfen die Bäckereien ja auf diese Weise der Politik, für die Bevölkerung zufriedenstellende Entscheidungen zu treffen – und wenn nicht, hat ein gewisser Minister immerhin noch die Möglichkeit, ein Schwarz-Weiß-Selfie mit einem preisgekrönten Stollen zu machen...*



Prüfer Schmalz, Obermeister Boveleth, Geschäftsführer Ropertz

## Fachinformationen

# Siedegebäckprüfung

Am 17. Januar 2023 findet wieder unsere Siedegebäckprüfung statt. Gerade in der aktuellen Zeit wird deutlich bewusster eingekauft, darum ist die Abgrenzung über

Qualität enorm wichtig. Die entsprechenden Einladungen erhalten unsere Mitglieder spätestens Anfang Januar 2023.

## Mehrwegalternative

Ab Januar 2023 tritt die Mehrwegpflicht in Kraft. Wer dann Speisen und Getränke zum Mitnehmen anbietet, muss eine Mehrweg-Alternative parat haben.

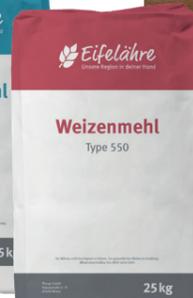
Die Mehrweg-Alternativen dürfen nicht teurer sein, als die Einwegvarianten – Pfand ist aber erlaubt. Es gibt diverse Mehrwegpfandsysteme, das meistverbreitete unter unseren Mitgliedern ist derzeit Recup. Betriebe mit einer Verkaufsfläche von bis zu 80 m<sup>2</sup> und bis zu 5 Beschäftigte (mehrere Verkaufsstellen werden zusammengerechnet) sind davon ausgenommen, sie müssen aber auf Wunsch mitgebrachte Gefäße der Kunden befüllen. Hierbei ist zu beachten, dass Keime oder Verschmutzungen an den Fremdgefäßen nicht zu

Kontaminationen des Umfelds führen. Mitgebrachte Gefäße dürfen nicht in die Nähe von leicht verderblichen Lebensmitteln gelangen. Das heißt, sie können nicht einfach auf der Arbeitsfläche hinter der Theke befüllt werden. Wenn die mitgebrachten eigenen Gefäße der Kundschaft augenscheinlich verschmutzt sind, sollten sie nicht befüllt werden. Kunden müssen durch deutlich sicht- und lesbare Informationstafeln oder -schilder sowohl auf die Möglichkeit, die Waren in Mehrwegverpackungen zu erhalten, als auch die Befüllung eigener Gefäße, hingewiesen werden.

Die Nichteinhaltung der o.g. Pflichten wird mit einem Bußgeld von bis zu 10.000 € bestraft.

**Aus der Region –  
für die Region:**

**Eifelähre**  
Unsere Region in deiner Hand



Eine Initiative von **PLANGE**

[www.eifelaehre.de](http://www.eifelaehre.de)

**PAPIER  
NONN**

Spezialist für Hygiene-Spendersysteme

**Fachgroßhandel für Verpackung**



Kartouagen  
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](mailto:info@papier-nonn.de) • [www.papier-nonn.de](http://www.papier-nonn.de)

## Recht

# Rutschgefahr

Da in der Regen- bzw. Wintersaison das Risiko eines Unfalls in Ihrer Bäckerei durch glatten Boden deutlich steigt, nachstehend noch einmal der Hinweis: Auch wenn Sie prinzipiell über Ihre Haftpflichtversicherung einen solchen Schaden abwickeln können, ist es doch zu empfehlen, geeignete Maßnahmen zum Schutz Ihrer

Kunden ins Leben zu rufen. Einerseits können Sie durch regelmäßiges Trockenwischen einen Unfall verhindern, andererseits bieten Rutschmatten eine gewisse Sicherheit. Letztere bieten sich vor allem dann an, wenn Ihr Verkaufspersonal bei erhöhtem Kundenandrang keine Möglichkeit hat, zwischendurch zu wischen.

## Aus der Buchstelle Inflationsausgleichsprämie

Wie Sie der Presse vermutlich schon entnommen haben, wurde seitens der Bundesregierung die Inflationsausgleichsprämie in Höhe von 3.000 € für Arbeitnehmer beschlossen. Nach dieser Regelung können Sie Ihren Arbeitnehmern einen Betrag in Höhe von bis zu 3.000 € steuerfrei und sozialversicherungsfrei zahlen. Die Inflationsprämie ist freiwillig!

Voraussetzung für die Steuer- und Versicherungsfreiheit der Prämie ist, dass die Leistung zusätzlich zum gezahlten Arbeitslohn gewährt wird. Ohnehin zu gewährenden Sonderzahlungen, wie bspw. Weihnachtsgeld, dürfen nicht zur Inflationsausgleichsprämie umgewandelt werden. Es ist mit genauen Kontrollen durch das Finanzamt und die Rentenversicherung zu rechnen.

Die Auszahlung kann bis zum 31. Dezember 2024 erfolgen und es müssen nicht die kompletten 3.000 € ausgezahlt werden, eine Ratenzahlung ist beispielsweise auch möglich.

Falls Sie darüber nachdenken, die Prämie zu zahlen, sollten Sie bedenken, dass Sie an die Gleichbehandlung Ihrer Arbeitnehmer gebunden sind. Sofern es keinen triftigen Grund gibt, der eine Abweichung rechtfertigt, müssen Sie all Ihren Arbeitnehmern die Prämie zahlen. Selbstverständlich gibt es Ausnahmen, welche gut abgewogen und begründet sein müssen. Im Zweifel melden Sie sich gerne bei unserem Juristen.

Eine weitere Problematik könnte die aktuelle Tarifverhandlung sein. Dementsprechend ist es unter Umständen ratsam, vor Auszahlung der Prämie die Verhandlungen abzuwarten.

## Veränderungen Buchstelle

Unser langjähriger Buchstellenleiter, Herr Golder, wird mit Ablauf des Jahres in seinen wohlverdienten Ruhestand gehen. Wir danken ihm herzlich für seinen Einsatz und wünschen ihm für seine innungsfreie Zeit alles Gute!

Wir freuen uns, dass wir mit unserer Finanz- und Lohnbuchhalterin, Frau Geurts, eine geeignete Nachfolgerin gefunden haben.

Alles frisch!

**Hefe van Haag**  
Kempen - Köln - Neuwied

Waldhof-Str. 110 • 50428 Köln  
Tel: 0221-47012-0 • Fax: 0221-47012-40

**Alles für die Bäckerei - Alles für die Konditorei**

## Angebote

Über die Einkaufsgemeinschaft „Benefit & Mehr“ können unsere Mitglieder vergünstigt beispielsweise Fahrzeuge

erwerben. Für aktive Mitglieder legen wir diesem Rundschreiben einen Infolyer bei.

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!

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



**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



**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](http://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](http://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](http://www.ikk-classic.de)

 **ikk**classic  
Ihre Gesundheit. Unser Handwerk.