

Innungsinfo



5 | 24

Bäcker-Innung
Stadt Köln und Rhein-Erft-Kreis



„Boulangerie Merlet“



ÜBERZEUGEND
ANDERS

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 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.



Liebe Mitglieder der
Bäcker-Innung,

für diejenigen, die mich nicht kennen: mein Name ist Martina Engels-Bremer und ich habe die Ehre, das Amt der Kreishandwerksmeisterin der Kreishandwerkerschaft Rhein-Erft zu bekleiden. Im Zuge dessen darf ich mich auch an dieser Stelle erstmalig an Sie wenden.

Und diese Möglichkeit möchte ich nutzen, um auf eine wirklich tolle Veranstaltung hinzuweisen. Am 28. November um 17:00 Uhr findet in Zusammenarbeit der verschiedenen Kreishandwerkerschaften sowie der Handwerkskammer in der Malzmühle ein Netzwerkabend speziell für Frauen im Handwerk statt. Ich freue mich über jede einzelne von Ihnen, die ich an diesem Tag treffen darf!

Ansonsten wünsche ich Ihnen nun aber selbstverständlich erstmal ein umsatzstarkes Wintergeschäft und freue mich persönlich schon sehr darauf, meinen ersten Stollen genießen zu können. Echte handwerkliche Backkunst ist eben etwas ganz Besonderes!

Mit freundlichen Grüßen
Martina Engels-Bremer



Bäcker-Innung
Stadt Köln und Rhein-Erft-Kreis

Inhalt

Termine	4
Seminare	4
Jubiläen	5
Neuigkeiten	
Bäckerei des Rundschreibens	5-7
Kreishandwerkerschafts-App	7
Klangwelle	7
Stollen- und Weihnachtsgebäckprüfung	8
Ausbildung	
Karnevalssitzung für Azubis	8-9
Personal	
Corporate Benefits	9
Fachinformationen	
IT-Berater Cem Uluer	9
Angebote / Gesuche	
.....	10



Das Team der Boulangerie Merlet



Termine

28.11.2024

Unternehmerinnen im
Handwerk - Netzwerkabend

16.01.2025

Theoretische
Abschlussprüfung

30.01.2025

Siedegebäckprüfung



Seminare

27.11.2024

Zeit- und Selbstmanagement

03.12.2024

Erste-Hilfe-Fortbildung

17.12.2024

Erste-Hilfe-Grundkurs

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 23.11. feiert **Alexander Kayser** seinen **40.** Geburtstag.

Heinz Altenkemper freut sich am 29.11. über seinen **60.** Geburtstag und **Justin Eilers** begeht am selben Tag seinen **30.** Geburtstag.

Aus dem Kreis der inaktiven Innungsmitglieder:

Heinz-Joachim Schulze kann am 01. November seinen **75.** Geburtstag und **Doris Felbach** am 15. November einen besonderen Geburtstag feiern.

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



Lebenslauf

Herr Merlet absolvierte in Frankreich die französische Bäcker Ausbildung bzw. die Ausbildung zum sogenannten Boulanger. 1989 begann seine Bäckerkarriere in Deutschland. Als Backstubenleiter arbeitete er bis 1996 und wechselte dann im gleichen Jahr ebenfalls als Backstubenleiter in eine Bäckerei in Rösrath. 2008 fand er dann endlich den Weg zu uns nach Köln, arbeitete noch einige Jahre als Bäcker und eröffnete schließlich im Jahr 2011 seine eigene Bäckerei auf der Dürener Straße in Köln-Lindenthal. Den fachlichen Teil hatte Herr Merlet also schon mehr als verinnerlicht, jedoch war die Sprache anfangs ein großes Problem. Um dieses Problem anzugehen, hat er irgendwann beschlossen, dass kein Weg mehr daran vorbeiführt, sich zu öffnen und sich auch in der Freizeit mehr mit deutschsprachigen Mitmenschen zu treffen. Er ist überzeugt davon, dass man eine Sprache am besten lernt, wenn man sich mit Menschen umgibt, die ebenjene Sprache sprechen.

Jubiläen

Sowohl **Hans-Walter Dilly** als auch **Heinz-Kurt Giese** können am 4. November ihr diamantenes Meisterjubiläum feiern.

Herzlichen Glückwunsch an die Jubilare!

Neuigkeiten

Bäckerei des Rundschreibens

In dieser Ausgabe stellen wir die Boulangerie Merlet vor:

Faktencheck

Name: **Boulangerie Merlet**

Name des Inhabers: Jacques Merlet

Adresse: Dürener Str. 100 in 50931 Köln

Gründungsdatum: 2012

Mitglied der Innung seit: 01.03.2012



Neuigkeiten

Besonderheiten der Bäckerei

Wie man sich vielleicht schon denken kann, legt Herr Merlet großen Wert auf die französische Backkunst. Diese hohe Qualität lässt sich selbstverständlich nur mit einerseits französischen Rohstoffen, wie Mehl und Butter, und andererseits hochwertiger regionaler Rohstoffe wie Eier und Milch erreichen. Wer schon einmal die Croissants aus der Boulangerie probiert hat, weiß, dass dieses Konzept mehr als funktioniert.

Aber nicht nur die klassischen französischen Backwaren erfreuen sich hoher Beliebtheit, auch hat er kürzlich Brote mit Roggensauerteig und ohne Hefe eingeführt bzw. bestehende Brote „modernisiert“.



Einprägsamstes Erlebnis mit der Bäcker-Innung

Schon vor dem Eintritt in die Bäcker-Innung hat Herr Merlet im Rahmen der Compagnons du Duvoir Bäckerkurse in der damaligen Lehrbackstube der Bäcker-Innung gegeben. Somit wurde die Verbindung zur Innung frühzeitig geknüpft und der Beitritt in die Innung mit dem Eröffnen seiner Bäckerei eine Selbstverständlichkeit. Auch heute unterstützt er übrigens weiterhin französische Jugendliche in Deutschland und erleichtert ihnen das Leben in einem fremden Land!

BACKEN NEU DENKEN

Anwendungsbezogene Spezialmehle
Regionalkonzepte
Reduktion von Nacharbeit
Rezepturen entwickeln und perfektionieren
u.v.m.

www.plange.de

 **PLANGE**

Neuigkeiten



Zukunft

Herr Merlet hat uns verraten, dass er aktuell einfach sehr glücklich ist, so backen zu dürfen, wie er es sich wünscht und in einer Qualität, die er sich vorstellt. Abgerundet wird diese Zufriedenheit durch die Zusammenarbeit mit seinem Sohn und dem Team, die gemeinsam nicht nur eigene Ideen und frischen Wind einbringen, sondern auch Verantwortung übernehmen und auf die man sich in jeder Situation vollends verlassen kann!

Wir freuen uns, dass Herr Merlet sich die Zeit genommen hat und wünschen ihm, dass er weiterhin so viel Spaß an seiner Bäckerei hat!

App der Kreishandwerkerschaft Rhein-Erft

Nun ist es endlich soweit, die App der Kreishandwerkerschaft Rhein-Erft ist offiziell veröffentlicht worden! Mithilfe der neuen App ist es möglich, dass Sie sich unkompliziert und schnell Informationen besorgen können – jederzeit. Bei dem Design der App wurde der Fokus vorwiegend auf einfache Bedienbarkeit gelegt.

So wählen Sie auf der linken Seite zwischen **Aktuelles**, **Kalender**, **Dokumente** oder **Chat**.

Aktuelles: Hier finden Sie die wichtigsten Neuigkeiten rund um die Kreishandwerkerschaft und die Bäcker-Innung.

Kalender: Hier finden Sie die Termine beispielsweise von Gebäckprüfungen oder Veranstaltungen geselliger Art.

Dokumente: Diese Kategorie wird nach und nach mit Inhalten gefüllt, sodass Sie sich dort u.a. Arbeitsverträge, aber auch Tarifverträge runterladen können.

Chat: Unter diesem Punkt haben Sie die Möglichkeit, mit Ihren Kolleginnen und Kollegen zu schreiben. Das Geschriebene sehen nur registrierte Mitglieder der Bäcker-Innung.

Für Rückfragen können sich interessierte Mitglieder direkt an Herrn Uluer bei der Kreishandwerkerschaft Rhein-Erft entweder telefonisch 02234 52 222 oder per Mail an cem.uluer@handwerk-rhein-erft.de wenden.

Klangwelle

Am 19. Oktober fand in Ahrweiler der Dankesabend für die Ehrenämter im Handwerk statt. Die Veranstaltung wurde in Zusammenarbeit mit der Kreishandwerkerschaft Rhein-Erft ins Leben gerufen und sollte – wie der Name bereits andeutet – den Dank für die vielen Menschen, die ehrenamtlich im Handwerk tätig sind, ausdrücken.

Bei lauen Temperaturen fanden sich also beispielsweise Prüfungsausschussmitglieder oder Vorstände zusammen und genossen die Zusammenarbeit von Klang, Licht und Wasser. Beeindruckende Bilder, geschaffen durch Synergie. Und genau diese Synergie ist auch für das Handwerk vonnöten, weshalb die Bäcker-Innung sowie die Kreishandwerkerschaft die Chance genutzt haben, um den Ehrenämtern etwas zurückzugeben.



Obermeister und stv. Obermeisterin waren vor Ort

Neuigkeiten

Stollen- und Weihnachtsgebäckprüfung

Selbstverständlich hat die Bäcker-Innung auch in diesem Jahr die Stollen- und Weihnachtsgebäckprüfung organisiert. Nach dem erfolgreichen letzten Jahr bei RadioErft, durfte die Prüfung auch dieses Mal in den Räumlichkeiten des Radiosenders mit direktem Blick auf den Rhein stattfinden. Neben den – wie üblich – großartigen Ergebnissen unserer Mitgliedsbäckereien, fanden auch wieder kurze Interviews bzw. Fotostrecken auf den Kanälen RadioErfts statt. Somit konnten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor Ort die übriggebliebenen Backwaren genießen und für unsere Mitglieder gab es gute Werbung. Eine klassische Win-Win-Situation!



Das Interview und Berichte über die Prüfung haben es wiederholt ins Radioprogramm geschafft



Prüfer Daniel Wolf (ehem. Plum) bei der Arbeit

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

Ausbildung

Karnevalssitzung für Azubis

Der Karnevalsverein KG Kölsche Lübüggele ist ein Zusammenschluss von SHK-Handwerkern. Dieser Verein hat nun in Zusammenarbeit mit den Innungen eine besondere Karnevalssitzung für Auszubildende im Handwerk ins Leben gerufen. Die sogenannte „Jeck en de Liehr“-Party findet am 25. Januar 2025 ab 19:00 Uhr im Sartory, Ostermann Saal, auf der Friesenstraße in Köln statt. Azubis oder auch junge Handwerker/innen bis 25 Jahre können sich unter anderem auf Lupo oder auch Mo-Torres freuen. Tickets können über karten@kg-kl.de für 29,00 € bestellt werden.

Wir würden uns natürlich sehr freuen, wenn auch viele junge Handwerkerinnen und Handwerker bzw. Auszubildende aus dem Bäckerhandwerk an dieser Veranstaltung teilnehmen und gemeinsam Karneval feiern! Selbstverständlich kann die Veranstaltung auch als Mitarbeiterbindung genutzt werden, indem Sie die Auszubildenden beispielsweise für gute Leistungen mit kostenfreien Tickets belohnen.

Den Mitgliedern der Bäcker-Innung legen wir diesem Rundschreiben einen Flyer mit weiteren Informationen bei.

Tag des Handwerks

Kürzlich fand erneut der Tag des Handwerks im Innenhof der Handwerkskammer zu Köln statt. Der Rahmen war zwar deutlich kleiner als noch vor einiger Zeit auf dem Heumarkt, allerdings wurde schnell klar, dass diejenigen vor Ort tatsächlich Interesse an einer Ausbildung im Handwerk haben.

Selbstverständlich war die Bäcker-Innung auch dieses Mal vor Ort. Mit Muffins, Creme und der Möglichkeit, sich eigene Cupcakes zu verzieren, konnten so einige junge Menschen angelockt werden und entsprechend mit Flyern oder sogar Expressbewerbungen ausgestattet werden.

Personal

Corporate Benefits

In Zusammenarbeit mit der Kreishandwerkerschaft Rhein-Erft bieten wir Ihnen für Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Möglichkeit, Corporate Benefits zu nutzen. Corporate Benefits ist ein Programm, bei welchem Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei über 800 Marken Rabatte bzw. Vergünstigungen erhalten. Der Auswahl sind kaum Grenzen gesetzt, so geht es von Autohändlern, über Handyverträge zu beispielsweise Haushaltsgeräten.

Damit nur aktive Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf diese Vergünstigungen Zugriff haben, wechseln die Zugangsdaten regelmäßig. Wir informieren Sie selbstverständlich, sobald sich das Passwort wieder ändert. Corporate Benefits ist ein weiteres Werkzeug, um Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter langfristig an Sie zu binden – und das ohne finanziellen Mehraufwand!

Fachinformationen

IT-Berater Uler

Auch im Handwerk werden Arbeitsprozesse zunehmend digitalisiert und darauf müssen Betriebe vorbereitet sein. Genau für diese Aufgabe steht den Mitgliedern der Bäcker-Innung inzwischen der IT-Berater Cem Uler zur Verfügung. Herr Uler beschäftigt sich vorwiegend mit Social Media, Web-Entwicklung und Online-Marketing, kann aber mit seinem breit gefächerten Fachwissen auch in anderen Bereichen der IT glänzen. Wichtig: Seine Tätigkeit ist auf die Beratung begrenzt. Das hängt unter anderem damit zusammen, dass es eine beratende Tätigkeit ist, die vom Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz öffentlich gefördert wird. Sollten Sie es noch nicht durchgeführt haben, können wir den Check der bestehenden Webseite durch Herrn Uler empfehlen. Sie erreichen ihn entweder per Mail an cem.uluer@handwerk-rhein-erft.de oder telefonisch unter 02234 52 222.

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

Angebote / Gesuche

Jufeba Fettbackgerät
zum Verkauf

Interessenten bitte bei Frau Welter unter **02233 31904** melden.



Alles frisch!

Hefe van Haag
Kempen - Köln - Neuwied

Walden-Strasse 11a, 50828 Köln
Tel: 0221-99912-0 • Fax: 0221-99912-20

Alles für die Bäckerei - Alles für die Konditorei

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

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



**WIR BERATEN, BEARBEITEN,
KLÄREN, UNTERSTÜTZEN,
ÜBERNEHMEN, HÖREN ZU
UND PACKEN AN.**

**WIR SIND DA, UM
FÜR SIE DA ZU SEIN.**

Immer und überall an Ihrer Seite.

Sie erreichen uns jederzeit über unsere IKK Onlinefiliale,
unsere kostenlose Servicehotline **0800 455 1111** und unter
ikk-classic.de



**PAPIER
NONN**

Spezialist für Hygiene-Spendersysteme

Fachgroßhandel für Verpackung

Kartonagen
Wellpappe
Bürobedarf



Vielfältiges Sortiment
für LEH und
Gastronomie



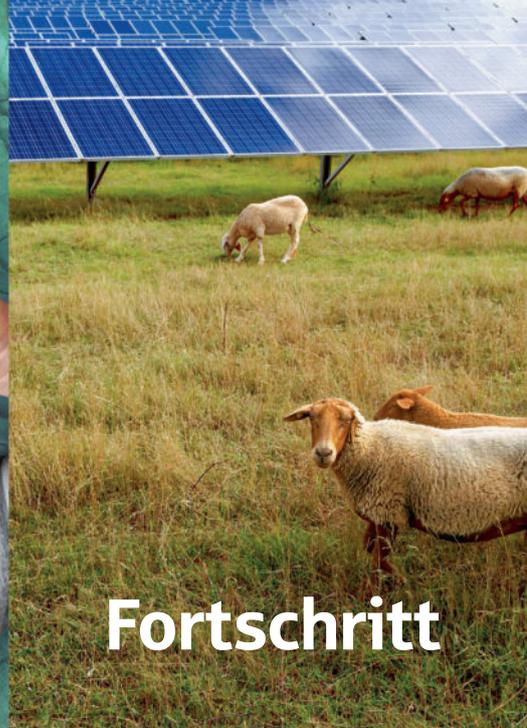
Papier Nonn GmbH • Friedrich-Mohr-Str. 1b • 56070 Koblenz • Tel: 0261-88 94 20 • info@papier-nonn.de • www.papier-nonn.de



Zuversicht



Chancen



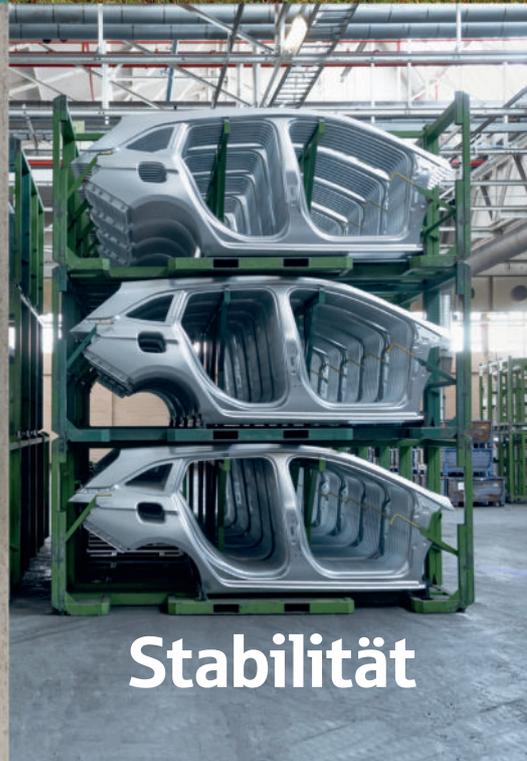
Fortschritt



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](https://www.meinkoelnbonn.de)



Sparkasse
KölnBonn