

Innungsinfo



6 | 24

Bäcker-Innung
Stadt Köln und Rhein-Erft-Kreis



„Bäckerei Hardt GmbH“



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 feuern 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

Seminare 4

Geburtstage 5

Neuigkeiten

Die Familienbäckerei Hardt 5-6

Brötchentütenaktion 6-7

Ehrung Prof. Dr. Esser 7

Ausbildung

Ausbildungsbörse 7

Recht

Neue Juristin der Kreishandwerkerschaft 7-8

Verfall Urlaub 8

Fachinformationen

Gastbeitrag: Richtige Ernährung 9

Kassen 9

e-Rechnungen 9



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

es ist schon wieder so weit. Das letzte Rundschreiben in diesem Jahr. Gerne würde ich sagen, dass es in diesem Jahr etwas weniger turbulent war, aber wenn wir ehrlich sind: langweilig war es auch dieses Mal nicht.

Den Fokus möchte ich aber in diesem Grußwort auf die etwas schöneren Dinge legen.

Fangen wir doch mit der Innungsversammlung im Brauhaus Pütz an. Mich persönlich hat es außerordentlich gefreut, so viele von Ihnen zu treffen! Auch das Hoffest im Sommer konnte mit einer hohen Teilnehmerzahl bei der Lossprechung aufwarten.

Tolle Sache! Ich hoffe, dass auch im kommenden Jahr wieder viele von Ihnen an den Feierlichkeiten teilnehmen werden. Außerdem fanden wieder unsere Gebäckprüfungen, unter anderem bei RadioErft, statt. Die gute parallele Berichterstattung ist auch der Grund, weshalb wir unsere Siedegebäckprüfung am 30. Januar erneut dort durchführen werden. Nun bleibt zum Schluss noch das Wichtigste: all meinen Kolleginnen und Kollegen und dem gesamten Bäckerhandwerk besinnliche Weihnachten im Namen der Bäcker-Innung zu wünschen. Auf ein erfolgreiches neues Jahr!

Mit knusprigen Grüßen

Guido Boveleth



Termine

16.01.2025

Theoretische
Abschlussprüfung

30.01.2025

Siedegebäckprüfung

25.02.2025

Karnevalssitzung f. junge
Handwerker/innen (<25 J.)



Seminare

11.02.2025

Telefon und Büroalltag

17.03.2025

Erste-Hilfe-Grundkurs

03.04.2025

Erste-Hilfe-Fortbildung

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:

Michael Schumacher freut sich am 1. Dezember
über seinen **50.** Geburtstag.

Aus dem Kreis der inaktiven Innungsmitglieder:

Dirk Johannsen kann am 21. Dezember seinen
65. Geburtstag und **Erwin Plützer** am 12. Januar
seinen **85.** Geburtstag feiern.

*Ganz herzlich gratulieren wir den Geburtstagskindern im
Namen der Bäckerfamilie und wünschen einen wunder-
schönen Ehrentag!*



Im Team der Bäckerei Hardt wird Spaß großgeschrieben

Neuigkeiten

Die Familienbäckerei Hardt – Ein Ort voller Geschichten und Menschen

In dieser Ausgabe stellen wir die Bäckerei Hardt der
stellvertretenden Obermeisterin, Carmen Heinke, vor:

Grundstein für ihre Leidenschaft legte. Nach ihrem Studium
in BWL und Wirtschaftspädagogik stieg sie 1997 in das
Familienunternehmen ein, das heute mit mehr als 30 Filialen
und über 250 Mitarbeitenden ein fester Bestandteil der
Region ist.

Der familiäre Umgang prägt die Bäckerei Hardt bis heute.
Selbst Carmen Heinkes 87-jähriger Vater Hans-Theo Hardt
ist noch oft im Unternehmen unterwegs, hilft bei Kleinigkeiten
oder tauscht Erinnerungen mit ehemaligen Weggefährten
aus – ein gelebtes Band zwischen den Generationen.

Faktencheck

Name: **Bäckerei Hardt GmbH**

Name des Inhabers: Carmen Heinke und Hans-Theo Hardt

Adresse: Niederkasseler Str. 31, 51147 Köln

Gründungsdatum: 1931

Filialanzahl: >30

Anzahl MA: >250

MG der BK-Innung seit? Schon immer (lt. eigener Aussage)

Eine Familie, die verbindet

Carmen Heinke wuchs gemeinsam mit ihren Geschwistern
über der elterlichen Backstube in Köln-Eil auf – ein Ort, der
nicht nur nach frischem Brot duftete, sondern auch den



Spendenübergabe an die Jugendfeuerwehr

Neuigkeiten

Immer für besondere Ideen gut

Was macht die Bäckerei Hardt so einzigartig?

Hier sind einige Highlights:

- Die HardtCard**
 Ein Bonusprogramm, das einiges bietet: Wer genügend Punkte sammelt, darf an einem Backevent teilnehmen – ein spannender Blick hinter die Kulissen in der Backstube, bei dem natürlich auch Zeit bleibt für ein ausgiebiges Frühstück und gemeinsames Klönen.
- Ein Blog mit Geschichten und Geschichte**
 Die Bäckerei Hardt betreibt einen eigenen Blog, der nicht nur Anekdoten und Erlebnisse aus dem Alltag festhält, sondern auch zum Schmökern einlädt. Hier werden kleine Geschichten erzählt, die einen Blick hinter die Kulissen gewähren, und Projekte wie soziale Engagements mit viel Herz vorgestellt. Ein Stück Persönlichkeit, das man zwischen den Zeilen spüren kann.
- Es wird auch gerne zurückgegeben**
 Das soziale Engagement der Bäckerei Hardt ist seit Jahren tief in ihrer Philosophie verankert. Ein besonderes Herzensprojekt ist die Zusammenarbeit mit der Jugendfeuerwehr, für die das eigens kreierte Feuerwehrbrot gebacken wird. Ein Teil des Erlöses geht direkt in die Förderung der jungen Einsatzkräfte – eine Partnerschaft, die so erfolgreich ist, dass Carmen Heinke als erste Zivilperson das Feuerwehrehrenkreuz in Gold erhielt.
 Auch Kinder liegen ihr besonders am Herzen. Ob Vorlesenachmittage mit Hexengeschichten, kreative Bastelaktionen oder die Unterstützung des HöVi-Lands mit Pfarrer Meurer: Diese Projekte erinnern daran, wie wichtig es ist, in Kinder und Jugend zu investieren.
 Sie sind unsere Zukunft, und es lohnt sich, sie zu fördern und zu stärken.

Was bringt die Zukunft?

Für Carmen Heinke ist eines klar, der Spaß im Team und das gemeinsame Erreichen von Zielen stehen an erster Stelle. Offen für Neues und stets mit der Zeit gehend, sieht die Bäckerei Hardt in der Digitalisierung eine Chance, Abläufe zu erleichtern und den Service für ihre Kunden noch besser zu machen. Dabei bleibt eines immer im Fokus: der Mensch mit seiner Persönlichkeit. Mit dieser klaren Ausrichtung bleibt die Bäckerei Hardt „weniger Mainstream und mehr Persönlichkeit“ – und das spürt und schmeckt man.

Brötchentütenaktion

Mithilfe der Bäcker-Innung hat dieses Mal der Rhein-Erft-Kreis eine Brötchentütenaktion ins Leben gerufen: Der Slogan „Gewalt kommt uns nicht in die Tüte“ ist zwar beileibe keine kreative Meisterleistung, angesichts des enorm wichtigen Themas lässt sich aber darüber hinwegsehen. Anlässlich des Tages gegen Gewalt an Frauen und Mädchen am 25. November, hat der Rhein-Erft-Kreis über die Innungsmitglieder im Kreis Brötchentüten mit erschreckenden Statistiken und gleichzeitig Hilfsangeboten für Betroffene verteilen lassen. Ein Ziel war unter anderem, Betroffenen die Möglichkeit zu geben, einfach und diskret an entsprechende Hilfsangebote zu gelangen und die Bevölkerung allgemein für das Thema zu sensibilisieren.



Neuigkeiten



Ehrung

Prof. Dr. Friedrich Hubert Esser

Der Präsident des Bundesinstituts für Berufsbildung und langjährige Ehrenmeister der Bäcker-Innung, Prof. Dr. Friedrich Hubert Esser, wurde im Rahmen der Vollversammlung ebenfalls zum Ehrenmeister der Handwerkskammer zu Köln ernannt. Esser wurde damit für seinen langjährigen, intensiven Einsatz für das Handwerk ausgezeichnet. Hans Peter Wollseifer, Präsident der Handwerkskammer zu Köln, hob seine „herausragenden Verdienste“ bei der Gestaltung und Weiterentwicklung der handwerksberuflichen Bildung und praxisorientierten Initiativen hervor.



© Arne Schröder, Handwerkskammer zu Köln

Ausbildungsbörse in Ehrenfeld

Im kommenden Jahr veranstaltet der Arbeitskreis „Runder Tisch Jugend und Arbeit“ die bezirkliche Ausbildungsbörse in Ehrenfeld. Dieses Mal wird die Veranstaltung erstmalig im Berufskolleg Ehrenfeld abgehalten. Den jungen Menschen soll dort die Möglichkeit gegeben werden, verschiedene Berufsbilder kennenzulernen und sich direkt mit Unternehmen bzw. Betrieben zu vernetzen.

Nachstehend die Daten im Überblick:

03.04.2025, 10-15 Uhr
 Berufskolleg Ehrenfeld
 Weinsbergstraße 72
 50823 Köln

Sie möchten dabei sein?

Anmelden können Sie sich bis zum 31.01.2025.

Ein entsprechendes Formular leiten wir Ihnen bei Bedarf gerne weiter!

Recht

Neue Juristin der Kreishandwerkerschaft

Seit Kurzem beschäftigt die Kreishandwerkerschaft neben Herrn Tim-Daniel Steinforth eine weitere Juristin. Die 30-jährige Anna Barfknecht absolvierte ihr Jurastudium in Bonn und das Referendariat am Landgericht in Bochum. Nun hat es sie wieder ins Rheinland gezogen und sie unterstützt künftig die Kreishandwerkerschaft und die Bäcker-Innung in jeglichen juristischen Belangen.

Sie erreichen Frau Barfknecht entweder über Ihre Innung oder per Mail an anna.barfknecht@handwerk-rhein-erft.de

Recht

Verfall Urlaub

Manchmal gibt es dringende betriebliche oder personenbedingte Gründe, weshalb Ihr Arbeitnehmer oder Ihre Arbeitnehmerin den zustehenden Urlaub nicht im laufenden Kalenderjahr nehmen kann. Wenn der Urlaub in das neue Jahr übernommen wird, ist es ratsam, den Arbeitnehmern und Arbeitnehmern mitzuteilen, dass der Urlaub

bis zum 31.03. des Folgejahres genommen werden muss. Ein entsprechendes Musterschreiben finden Sie in der App der Kreishandwerkerschaft, die wir in der letzten Ausgabe vorgestellt haben. Auf Wunsch lassen wir Ihnen selbstverständlich auch gerne das Musterschreiben postalisch oder per Mail zukommen.

Fachinformationen

Gastbeitrag IKK classic: Das Handwerk ist, was es isst (gekürzt)

Tipps für eine gesunde Ernährung

Die meisten Menschen essen zu viel, zu oft, zu schnell, zu fett, zu süß und zu salzig. Das bleibt nicht ohne Folgen: Eine ungesunde Ernährung begünstigt viele Krankheiten, wie Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, bestimmte Krebsarten oder Demenz. Nach Angaben der Weltgesundheitsorganisation (WHO) ist jeder sechste Todesfall in der europäischen Region auf eine ungesunde Ernährung zurückzuführen, bei den Todesfällen durch Herz-Kreislauf-Erkrankungen sogar jeder dritte. Dabei hält eine ausgewogene Ernährung nicht nur gesund, sondern auch fit. Gerade Handwerkerinnen und Handwerker können davon profitieren. Denn sie sind in der Regel den ganzen Tag aktiv, müssen meist körperlich anstrengende Tätigkeiten bewältigen und konzentriert sein. Dafür braucht der Körper ausreichend Energie – die richtige Ernährung ist der Schlüssel.

Zeit zum Essen einplanen

Pommes, Wurst oder Döner liegen nicht nur kurzfristig schwer im Magen und machen Körper und Geist müde, sondern können auf Dauer krank machen. „Deshalb ist es wichtig, sich bewusst zu machen, wie wir uns ernähren. Was wir täglich essen und trinken und wie viel Zeit wir für Bewegung einplanen, entscheiden wir selbst. Und schon kleine Veränderungen können Großes bewirken und zu einer Verbesserung unserer Ernährung und unserer

Lebensqualität führen“, weiß Anke Hagemann, Ernährungsexpertin der IKK classic

DIE SCHÖNSTE ZEIT: ZUSAMMENZEIT

Der Winter wird noch schöner, wenn man ihn gemeinsam genießt. Dafür inspirieren wir Sie mit neuen und gesunden Ideen: ikk-classic.de/wintergesundheitsideen

IKK classic

Fachinformationen

Kassen

Ab dem 1. Januar 2025 soll die Meldung elektronischer Kassen mit einer zertifizierten technischen Sicherheitseinrichtung (TSE) an die Finanzverwaltung möglich sein, womit dann auch diesbezügliche Mitteilungen vorzunehmen sind. Es gelten folgende Fristen:

- Systeme, die vor dem 1. Juli 2025 angeschafft wurden, müssen bis zum 31. Juli 2025 gemeldet werden.
- Systeme, die ab dem 1. Juli 2025 angeschafft werden, müssen innerhalb eines Monats nach der Anschaffung gemeldet werden.
- Außer Betrieb genommene Systeme ab dem 1. Juli 2025 müssen innerhalb eines Monats nach der Außerbetriebnahme gemeldet werden.

(Quelle IHK)

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

E-Rechnungen

Ab dem 1. Januar 2025 liegt eine E-Rechnung dann vor, wenn die Rechnung in einem strukturierten elektronischen Format ausgestellt, übermittelt und empfangen wird und eine elektronische Verarbeitung ermöglicht. Beispielsweise ein einfaches PDF-Dokument fällt dann nicht mehr unter diese Definition, da es kein strukturiertes Format hat.

Rechnungen, die die Voraussetzungen für eine E-Rechnung nicht erfüllen, fallen ab dem 1. Januar 2025 unter die Bezeichnung „sonstige Rechnung“. Insbesondere Rechnungen auf Papier oder in einem unstrukturierten elektronischen Format (z. B. PDF-Dokument) stellen eine sonstige Rechnung dar.

Unternehmen müssen ab dem 1. Januar 2025 den Empfang einer E-Rechnung sicherstellen. Dazu reicht bereits ein E-Mail-Postfach aus. In dem Zeitraum vom 1. Januar 2025 bis zum 31. Dezember 2026 können sich alle Rechnungsaussteller dafür entscheiden, statt einer E-Rechnung eine sonstige Rechnung auszustellen. Dabei kann eine Papierrechnung immer verwendet werden. Eine sonstige Rechnung in einem anderen elektronischen Format als eine E-Rechnung (z. B. E-Mail mit einer PDF-Datei) kann – wie bisher – nur verwendet werden, wenn der Empfänger diesem Format zustimmt.

Bei einem Vorjahresumsatz des Rechnungsausstellers bis 800.000 Euro verlängert sich diese Frist noch bis zum Ablauf des Jahres 2027. Die Neuregelungen beziehen sich nicht auf Geschäfte mit privaten Endverbrauchern.

#teamplange
wünscht besinnliche Festtage

PLANGE

www.plange.de



Zum Abschluss des Jahres wünschen auch
wir Ihnen besinnliche Weihnachten.
Wir hoffen, dass Sie im Kreise Ihrer Liebsten
Kraft schöpfen können und gemeinsam mit
uns den Herausforderungen im kommenden
Jahr entgegentreten werden!
Ihre Bäcker-Innung für die Stadt Köln und
den Rhein-Erft-Kreis.



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



Alles frisch!

Hefe van Haag
Kempen - Köln - Neuwied

02236 3901-0 • 02236 3901-1
Tel: 02236 3901-0 • Fax: 02236 3901-1

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

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

**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 • 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



**Sparkasse
KölnBonn**