



Up To Date

Ausgabe 3

18.12.2017

Sehr geehrte Innungsmitglieder,

das Jahr neigt sich dem Ende zu. Wir wollen dies zum Anlass nehmen, uns für das entgegengebrachte Vertrauen und die angenehme Zusammenarbeit zu bedanken. Wir wünschen Ihnen besinnliche Weihnachtsfeiertage und ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr.

Neue Zeiten beim DKB

Der Deutsche Konditorenbund kann nun endlich wieder Fahrt aufnehmen. Bei der letzten Mitgliederversammlung in Münster im Oktober wurden drei wichtige Sachen beschlossen und damit die Monate andauernder Unruhen und die Ungewissheit beendet. Es wurde eine neue Geschäftsführerin von den Delegierten gewählt. Frau Julia Gustavus hat das Amt am 01.12.2017 übernommen. Sie ist Berlinerin und wird auch einen Teil der Arbeit im Homeoffice von Berlin aus erledigen. Sie war schon bei uns in der Innung und hat sich vorgestellt. Dabei hat Sie nach Wünschen und Themen der Mitglieder gefragt. Daher bitte ich Sie, mir Wünsche an den DKB mitzuteilen. Damit können wir den DKB wieder zu neuem Leben verhelfen.

Bundesentscheid 2017

Zum zweiten Mal in Folge fand der Bundesentscheid bei uns in Berlin statt. Es war eine tolle Veranstaltung mit sehr guten Teilnehmern. Herr Becker, der Bundeslehrlingswart und Jury Vorsitzende, strahlte übers ganze Gesicht: "Das war ein sehr guter Jahrgang, sowohl bei den Konditoren als auch bei den Fachverkäuferinnen."

Die Siegerin bei den Konditoren kommt von der Konditorei Widmann aus München in Bayern. Tamara Seidenglanz wird damit die Deutsche Teilnehmerin bei der Weltmeisterschaft der Konditoren 2018 sein.

Den 2. Platz belegte Anja Mey von der Konditorei Eigel aus Köln in Nordrhein-Westfalen und den 3. Platz belegte Christine Kuder aus dem Café Sommer in Reutlingen aus Baden-Württemberg.

**Bundesentscheid-
Siegerin 2017 kommt
aus Bayern**

Die Berliner Teilnehmerin Leonie Kühner aus dem Betrieb The KaDeWe Group belegte einen sensationellen vierten Platz.

Bei den Fachverkäuferinnen gab es dieses Jahr vier Teilnehmerinnen. Und auch hier hat Herr Becker sehr viel Lob aussprechen können für eine wirklich tolle Leistung der vier Teilnehmerinnen: „Ihr könnt euch sicher sein, jeder Betrieb würde euch alle sofort einstellen.“

Die Siegerin bei den Fachverkäuferinnen ist Angelina Graf aus dem Café Bökkeler aus Bühl in Baden-Württemberg.

Den 2. Platz belegte Jasmin Vahrenkamp aus dem Creativ Café in Rahden in Nordrhein-Westfalen und den 3. Platz Angelina Knjazev aus der Backstube Rösner in Würzburg aus Bayern. Berlin konnte leider keine Teilnehmerin stellen.

Die Bilder der Siegerfenster können Sie sich auf www.konditoren.de ansehen.

Ausbildungsvergütung

Wir haben zurzeit Probleme mit der Handwerkskammer beim Thema Ausbildungsvergütung. Sicherlich wurden einige von Ihnen von der Handwerkskammer angerufen. Es geht um die Höhe der Ausbildungsvergütung. Die Handwerkskammer argumentiert wie folgt: Sollten Sie ein bäckergeprägter Betrieb sein, das bedeutet Sie haben mehr Bäcker eingestellt als Konditoren, dann fallen Ihre Auszubildenden und zwar alle unter die Allgemeingültigkeit des Bäckertarifvertrages für Auszubildende. Diese Ansicht der Handwerkskammer finden wir sehr befremdlich. Zusätzlich kam noch ein Schreiben vom Bundesministerium, welches vermeintlich der Handwerkskammer Recht gibt. Natürlich haben wir uns sofort juristisch beraten lassen und haben doch relativ schnell das Schreiben des Ministeriums als nicht auf uns anwendbar abwehren können. Anfang des kommenden Jahres haben wir nun einen Termin bei der Handwerkskammer um die letztendliche Klärung herbeizuführen.

**Bitte halten Sie sich an
unsere
Ausbildungsver-
gütungsempfehlung**

Wichtig ist uns bei der gesamten Diskussion: Es geht uns nicht darum, zu niedrige Ausbildungsvergütungen zu legitimieren. Wir bitten Sie weiterhin, sich an unsere Ausbildungsvergütungsempfehlung zu halten. Auszubildende sind keine billigen Arbeitskräfte, die jede Vergütung hinnehmen. Jedoch ist der Schritt der Handwerkskammer in unseren Augen sehr gefährlich. Er nimmt uns unsere Eigenständigkeit. Viele unserer Betriebe sind Mischbetriebe und wenn sie ein Mischbetrieb sind, dann überwiegt meist der Bäcker-Anteil. Aber die Konditorei bleibt die Konditorei, als eigenes Gewerk und eigene Branche. Damit würde uns unsere Tarifautonomie genommen.

Vorstandsarbeit

Der Vorstand der Konditoren-Innung tagt regelmäßig und trifft wichtige Entscheidungen. Sind es richtige und gute Entscheidungen und läuft die Vorstandsarbeit sehr gut, bekommen Sie als Mitglied fast nichts von der Arbeit des Vorstandes mit. Ist die Arbeit im Vorstand nicht vertrauensvoll oder werden schlechte Entscheidungen getroffen, bekommen Sie dies meistens durch negative Nachrichten aus der Innung mit. Der im Mai 2014 gewählte Vorstand arbeitet vertrauensvoll miteinander, daher läuft es zurzeit in der Innung sehr gut und Sie bekommen fast nichts mit. Doch der Vorstand möchte Sie gerade deshalb über wichtige Entscheidungen und Themen ab jetzt regelmäßig informieren.

Ein für Sie wichtiger Beschluss ist, dass ab dem Jahr 2018 für Mitgliedsbetriebe die Einschreibegebühr für Auszubildende von der Innung übernommen wird. Aber nur und das ist für unsere Organisation sehr wichtig, wenn die neu geschlossenen Ausbildungsverträge zeitnah nach Abschluss an uns, die Innung, geschickt werden. Immer häufiger werden Verträge lange im Betrieb liegen gelassen und bei uns fehlen dann die Auszubildenden in der Planung. Alle Mechanismen für die wir rechtzeitig die Verträge brauchen, kann ich Ihnen hier nicht darstellen. Wenn Sie Interesse daran haben, können Sie mich gerne anrufen.

Eine Aufgabe des Vorstandes bestand in diesem Jahr in der Beobachtung und Beratung über die Zukunft des DKB. Herr Soltmann hat wichtige Anliegen, die mit dem Vorstand besprochen wurden, beim DKB eingebracht und hat auch mit seinem Engagement viel dazu beigetragen, dass der DKB jetzt wieder arbeiten kann, also dass überhaupt ein Kompromiss in Münster gefunden wurde.

Auch hat sich der Vorstand einstimmig für die Idee von Herrn Becker ausgesprochen und auch Herrn Becker die Unterstützung der Konditoren-Innung Berlin angeboten. (siehe nächster Abschnitt)

Für das Jahr 2018 wurde eine große Besuchsoffensive der Innung angeregt. Die Geschäftsführerin Frau Melillo wird Sie in dem nächsten Jahr besuchen kommen. Sie will mit Ihnen persönlich über Ihre Wünsche und Bedürfnisse reden und Ihnen natürlich mit Rat und Tat zur Seite stehen.

Vision einer neuen Ausbildungsregelung

Der Sinkflug im Fachverkauf geht weiter. Wir konnten zwar unsere Ausbildungszahlen im Fachverkauf wieder steigern, aber die wenigsten ausgebildeten Fachverkäufer bleiben nach Ihrer Ausbildung im Gewerk. Fast alle Betriebe suchen Auszubildende im Fachverkauf oder ausgebildete Fachverkäufer. Bisher wurden zaghaft Inhalte in der Ausbildung angepasst, welche das Berufsbild wieder interessanter machen sollen. Doch wir erkennen kaum eine Verbesserung. Herr Becker, der Bundeslehrlingswart, hat in Münster sein neues Konzept vorgestellt. Die Auszubildenden im Konditorenhandwerk werden im Fachbereich Konditorei und Verkauf zusammengelegt. Am Ende der Ausbildung soll es einen Konditor Schwerpunkt Produktion und einen Konditor Schwerpunkt Vertrieb geben. Hauptsächlich soll dann der Konditor Vertrieb viel mehr in die Produktion eingearbeitet werden. Aber auch der Konditor aus der Produktion soll mehr Inhalte aus dem Vertrieb erlernen. Beide Berufe können sich somit positiv entwickeln und gerade der Konditor Vertrieb erlangt viel mehr Attraktivität und er kann auf ein größeres Fachwissen zurückgreifen.

Herr Becker hat, finden wir, eine tolle Vision. Es geht nun darum die breite Masse an Konditoreibetrieben dafür zu begeistern.

Verantwortlich für den Inhalt: Konditoren-Innung Berlin | Körperschaft des öffentlichen Rechts |
Geschäftsführung: Anika Melillo | Weinheimer Straße 13 in 14199 Berlin | Telefon: 030 810 55 73 10

Druckfehler, Änderungen und Irrtümer vorbehalten



FROHE WEIHNACHTEN