

06|2021, 23. JAHRGANG

NEU:
FORUM
ONLINE

www.magazin-forum.online

FORUM

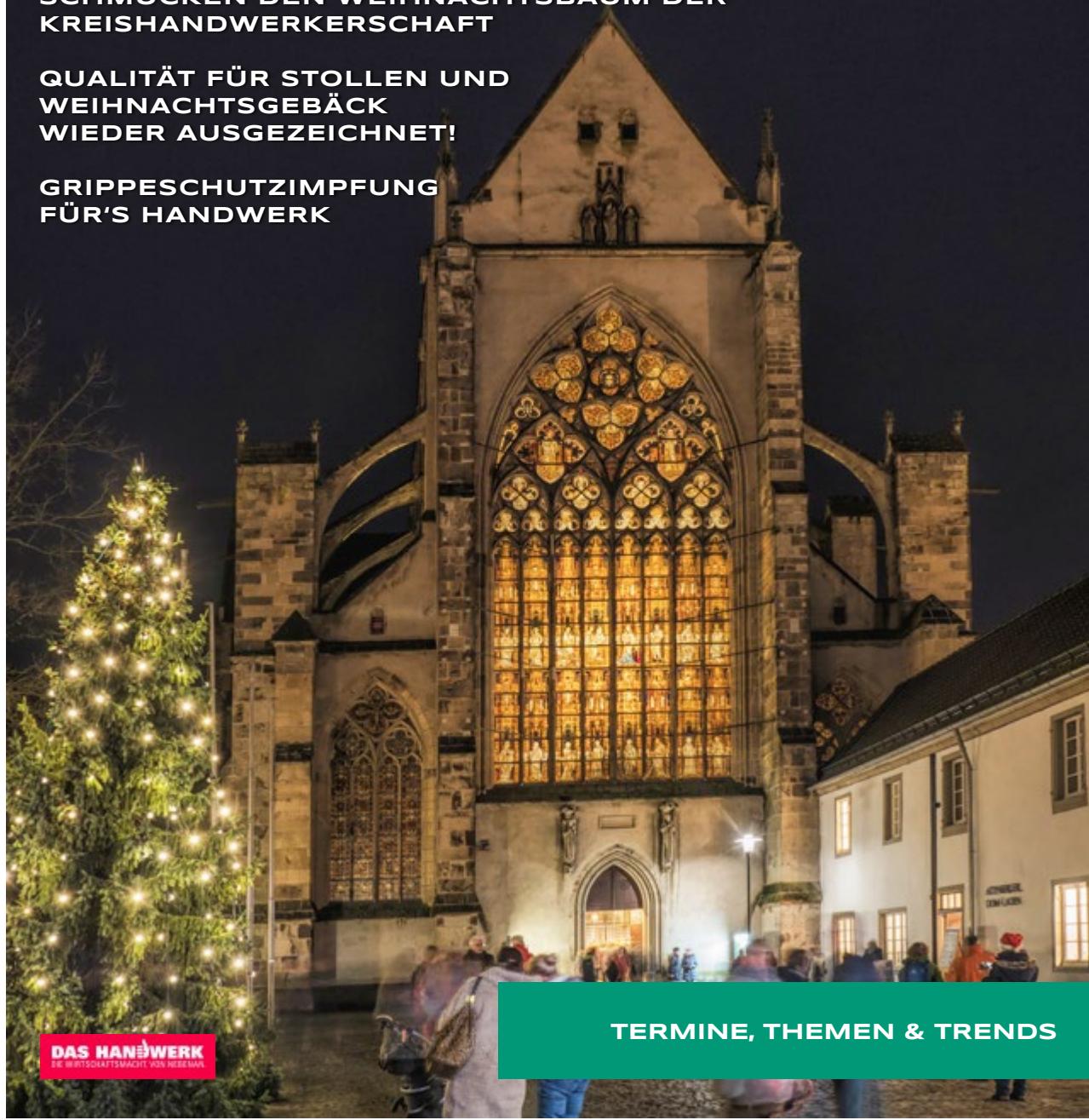
MAGAZIN DER KREISHANDWERKERSCHAFT BERGISCHES LAND

€ 4,00

**SCHÖNE TRADITION: KINDERGARTENKINDER
SCHMÜCKEN DEN WEIHNACHTSBAUM DER
KREISHANDWERKERSCHAFT**

**QUALITÄT FÜR STOLLEN UND
WEIHNACHTSGEBÄCK
WIEDER AUSGEZEICHNET!**

**GRIPPESCHUTZIMPFUNG
FÜR'S HANDWERK**



DAS HANDWERK
THE WIRTSCHAFTSMÄRKT VON NESEMARK

TERMINE, THEMEN & TRENDS

BERGLAND JETZT AUCH IN BERGISCH GLADBACH

IHR GEWERBEPARTNER! DIE BERGLAND GRUPPE!



FORD TRANSIT CUSTOM BASIS
KASTENWAGEN LKW²

Unser Hauspreis für ein Bestellfahrzeug

€ 23.649,- netto¹
(€ 28.142,31,- brutto)



BERGLAND GRUPPE

WIPPERFÜRTH | REMSCHEID | RADEVORMWALD | HENNEF (SIEG) | BERGISCH GLADBACH
GEVELSBERG | BERGNEUSTADT | WALDBRÖL | OLPE | NORDHAUSEN | FRANKFURT (ODER)

WWW.BERGLAND-GRUPPE.DE

Hauptsitz: Autohaus Bergland GmbH, Alte Papiermühle 4, 51688 Wipperfürth. Beispieldfoto eines Fahrzeuges der Baureihe. Die Ausstattungsmerkmale des abgebildeten Fahrzeuges sind nicht Bestandteil des Angebotes.¹ Das Angebot gilt nur für eine Neufahrzeugbestellung. Das Angebot stellt das repräsentative Beispiel nach § 6a Preisangabenverordnung dar. Gilt für Gewerbekunden. ² Gilt für einen Ford Transit Custom StartUp Kastenwagen LKW 280 L12,0-l-TDCi 77kW (105PS). Angebot nur gültig für Gewerbetreibende. Angebotenes Fahrzeug muss als Neuwagen bestellt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

UND ES GEHT IMMER WEITER!

Liebe Leserinnen und Leser,

es fühlt sich wie eine Art Déjà-vu an: Schon wieder ist ein Jahr um und auch dieses wurde dominiert von Corona und seinen Begleiterscheinungen. Ich sage aber bewusst nicht „und von seinen negativen Auswirkungen“. Denn dass Corona für viele von uns – egal ob im Privaten oder im Beruflichen – negativ war, brauche ich Ihnen nicht zu sagen. Und schön reden möchte ich es auch nicht. Klar ist, dass bei uns im Handwerk einige Gewerke in den ersten Monaten des Jahres unter Corona sehr zu leiden hatten, wie z.B. Friseure, Caterer, Autohäuser oder Tischler, die Messebauer sind.

Aber lassen Sie uns doch mal einen Rückblick werfen auf einige positive Begleiterscheinungen – denn auch die gab und gibt es an mancher Stelle.

Außer dass bestimmte Gewerke sich nicht über mangelnde Aufträge beschweren konnten und können - dazu gehören z.B. das Bauhaupt- und Baunebengewerbe, Elektroniker, Sanitär-Betriebe – hat die Pandemie vor allem eines gezeigt: Wir im Handwerk sehen uns und unsere Betriebe als Familie. Und Familie hält zusammen, auch wenn der Gürtel mal enger und manches Mal zu eng geschnallt werden muss. Wir geben nicht so schnell auf! Wir bilden weiter Nachwuchs aus, auch wenn uns eine Pandemie davon abzuhalten versucht. Das macht mich als Kreishandwerksmeister sehr stolz und ich möchte Ihnen, liebe Betriebsinhaber, und Ihren Mitarbeitenden herzlich Dankeschön sagen für Ihren unermüdlichen Einsatz. Wir sind und bleiben die Wirtschaftsmacht von nebenan!



Mit einem Appell und guten Wünschen möchte ich schließen: Tragen Sie dazu bei, dass wir die Pandemie irgendwann besiegen, indem Sie sich – so noch nicht geschehen – impfen lassen und andere davon überzeugen, sich auch impfen zu lassen.

Ich wünsche Ihnen allen ein geruhsames, erholsames und friedvolles Weihnachtsfest und einen guten und gelungenen Start ins neue Jahr. Bleiben Sie zuversichtlich und gesund!

Ihr

Willi Reitz

Kreishandwerksmeister

DIE AKTUELLEN THEMEN

INTERN

Kindergartenkinder schmücken den Weihnachtsbaum der Kreishandwerkerschaft

11



HANDWERKSFORUM

Qualität für Stollen und Weihnachtsgebäck wieder ausgezeichnet!

12



RECHT

Krankschreibung nach Kündigung

18

IMPRESSUM

Herausgeber

Kreishandwerkerschaft Bergisches Land
Altenberger-Dom-Straße 200
51467 Bergisch Gladbach
T: 02202 9359-0
F: 02202 9359-479
M: info@handwerk-direkt.de

Verantwortlich für den Inhalt

Willi Reitz, Marcus Otto
T: 02202 9359-0
M: info@handwerk-direkt.de

Redaktionsleitung

Isabelle Schiffer
T: 02202 9359-0
M: schiffer@handwerk-direkt.de

Agentur

Gillrath Media KG
Friesenwall 19, 50672 Köln
T: 0221 277949-0
M: kontakt@gillrathmedia.de
Geschäftsführung: Udo Gillrath

Anzeigendisposition und -verwaltung

Joana Neumann
T: 0221 277949-80
M: forum@gillrathmedia.de

Grafik

Kay Bauth, Christiane Robyn
M: forum@gillrathmedia.de

Koordination | Druck

Gillrath Media KG

Erscheinungsweise

6-mal jährlich im 2-monatlichen Rhythmus

Rechtshinweise

Das Kopieren, Veröffentlichen oder Nachdrucken aller Inhalte dieses Magazins bedarf der schriftlichen Genehmigung der Kreishandwerkerschaft Bergisches Land. Die Texte in dieser Zeitschrift werden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Dennoch kann keine Haftung für Vollständigkeit und inhaltliche Richtigkeit übernommen werden.

Geschlechtsneutrale Formulierungen

Im Interesse einer besseren Lesbarkeit wird davon abgesehen, bei Fehlen einer geschlechtsneutralen Formulierung sowohl die weibliche, männliche als auch weitere Formen anzuführen. Die gewählten männlichen Formulierungen gelten deshalb uneingeschränkt auch für die weiteren Geschlechter.

Bezugspreis

Einzelpreis je Ausgabe: 4,00 EUR
Jahresbezugspreis: 24,00 EUR

Der Bezugspreis wird mit dem Mitgliedsbeitrag der Kreishandwerkerschaft erhoben. Der Vertrieb erfolgt als Postversand. Keine Haftung bei Nichtlieferung aufgrund höherer Gewalt.

Credits:

Inhalt: © Adobe Stock studio v-zwoelf, Ralf Geithe, baranq, andrew_rybalko, Corona Borealis, FS-Stock, Sebastian Duda, Prostock-studio. Sofern nicht anders angegeben, liegen die Bildrechte bei der Kreishandwerkerschaft.



HAUS DER WIRTSCHAFT
Grippeschutzimpfung
für's Handwerk
34



DAS LETZTE
Fair miteinander kämpfen
42

EDITORIAL

Und es geht immer weiter!

3 Krankschreibung nach Kündigung 18 Grippeschutzimpfung für's Handwerk 34

AUSBILDUNG

Bäckerei Lob erhält Ausbildungszertifikat

6 Befristung und elektronische Unterschrift 20 Inhaber-Ausfallversicherung – damit der Betrieb weiterläuft 36

HANDWERKSFORUM

Erntedank: Bäckerinnung und IKK classic spenden über 200 Brote an die Tafeln in Leverkusen, im Rheinisch-Bergischen Kreis und in Oberberg

8 Kein Lohnanspruch bei Corona-Lockdown 21

HANDWERKERSTORY

Bäckerinnung Bergisches Land Stolze Summe bei Flut-Brot-Sammelaktion erzielt

10 Urlaub und Quarantäne 26

Schöne Tradition: Kindergartenkinder schmücken den Weihnachtsbaum der Kreishandwerkerschaft

11 Der junge Meister Peter Hochhard aus Reichshof ist mit Herz und Seele Fleischer! 28

HANDWERKSFORUM

Qualität für Stollen und Weihnachtsgebäck wieder ausgezeichnet!

12 Lisa Eßer, junge Fleischermeisterin aus Odenthal: „Wenn ich nochmal wählen müsste, ich würde das wieder machen“ 30

AUSBILDUNG

Tipp des Lehrlingswärts
Dürfen Azubis Überstunden machen?!

RECHT

Krankschreibung nach Kündigung

19 Einmal Homeoffice – immer Homeoffice?

Befristung und elektronische Unterschrift

Kein Lohnanspruch bei Corona-Lockdown 21

Kopftuch am Arbeitsplatz

Meldepflicht zum Transparenzregister seit August 2021 erweitert 23

Neues Kaufrecht ab Januar 2022

22 Diamantener Meisterbrief für Werner Reitzig, der vor 60 Jahren seine Meisterprüfung zum Maler ablegte 38

Urlaub und Quarantäne

24 Betriebsjubiläen 39

Neue Innungsmitglieder

40

HANDWERKSFORUM

Der junge Meister Peter Hochhard aus Reichshof ist mit Herz und Seele Fleischer!

30 Lisa Eßer, junge Fleischermeisterin aus Odenthal: „Wenn ich nochmal wählen müsste, ich würde das wieder machen“

„Oh du Leckerl!“: Weihnachtsmenü-Aktion der Fleischerinnung Bergisches Land

32

HAUS DER WIRTSCHAFT

Grippeschutzimpfung für's Handwerk 34

Teilnahme der IKK classic am RTL-Spendenmarathon 2021 35

Inhaber-Ausfallversicherung – damit der Betrieb weiterläuft 36

GUTE GRÜNDE ZUM FEIERN

Diamantener Meisterbrief für Werner Reitzig, der vor 60 Jahren seine Meisterprüfung zum Maler ablegte 38

Betriebsjubiläen 39

Neue Innungsmitglieder 40

TERMINE

41

DAS LETZTE

Fair miteinander kämpfen 42

BÄCKEREI LOB ERHÄLT AUSBILDUNGSZERTIFIKAT

Die Bundesagentur für Arbeit zeichnet seit vielen Jahren vorbildliche Ausbildungsbetriebe mit dem Ausbildungszertifikat aus. Anfang Oktober wurde das diesjährige Ausbildungszertifikat an die Bäckerei & Konditorei Peter Lob verliehen.

Zwischen heißen Öfen und Mitarbeitern, die Teige kneteten und Brötchen für den Verkauf vorbereiteten, hieß es: Herzlichen Glückwunsch!

Gratulanten waren Nicole Jordy, Vorsitzende der Geschäftsführung der Agentur für Arbeit Bergisch Gladbach und Marcus Otto, Hauptgeschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Bergisches Land.

„Gerade unter den aktuell erschwersten Umständen aufgrund von Corona ist es schön zu sehen, dass es Arbeitgeber und Arbeitgeberinnen gibt, die dennoch weiter ausbilden und sogar noch zusätzlich Auszubildende einzstellen. Man merkt, dass das Herz von Frau und Herrn Lob nicht nur für das Handwerk schlägt, sondern auch für die Menschen“, so Nicole Jordy.



„Der Fakt, dass die Bäckerei Lob insbesondere Hilfebedürftigen, Lernschwächeren oder Menschen mit Fluchthintergrund eine Chance auf dem Arbeitsmarkt bietet, begründet die Auszeichnung mit dem Ausbildungszertifikat.“

„Ich gebe gerne jungen, motivierten Menschen eine Chance am Arbeitsmarkt, egal welcher Herkunft. Diese Vielfältigkeit im Betrieb kann auch zu Meinungsverschiedenheiten führen. Diese räumen wir aber direkt aus dem Weg und fahren eine ganz klare Linie: Alle Probleme müssen draußen bleiben, in der Backstube arbeiten wir Hand in Hand zusammen – und das klappt sehr gut“, so Peter Lob.

Marcus Otto fügt lobend hinzu: „Egal, wie die Zeiten waren oder sind, ob Corona oder andere Unwägbarkeiten, die Bäckerei Lob bildet durchgehend aus. Denn hier ist klar, wie wichtig der Nachwuchs im Handwerk, speziell im Bäckerhandwerk ist.“

Bild: (v.l.n.r.) Tina Spanier, Bäckereifachverkäuferin, Chiara Faßbender, Auszubildende, Jörg Swirzina, Bäckermeister, Nicole Jordy, Vorsitzende der Geschäftsführung der Agentur für Arbeit Bergisch Gladbach, Peter Lob, Carina Lob, Nicola Rothauge, Arbeitgeberservice und Marcus Otto, Hauptgeschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Bergisches Land



AUF KLEINE
SCHRITTE
UND GROÙE
SPRÙNGE.



AUF ALTE
VORHABEN

— UND NEUE —

VORSÄTZE.

AUF NOCH WENIGER GEGENEINANDER
UND NOCH MEHR

MITEINANDER.

AUF 2022.



Auf ikk-classic.de finden Sie alles
für ein gesundes neues Jahr.



ikkclassic
Ihre Gesundheit. Unser Handwerk.



ERNTEDANK

BÄCKERINNUNG UND IKK CLASSIC SPENDEN ÜBER 200 BROTE AN DIE TAFELN IN LEVERKUSEN, IM RHEINISCH-BERGISCHEM KREIS UND IN OBERBERG

Erntedank – Zeit zum Teilen und zum Danke sagen für die Fülle, die viele jeden Tag ganz selbstverständlich erleben. Den Gedanken des Erntedanks haben die Krankenkasse IKK classic, die Bäckerinnung Bergisches Land und die Kreishandwerkerschaft Bergisches Land aufgegriffen und zum Anlass genommen zu teilen: Mehr als 200 IKK-Brote wurden deshalb in der Woche nach Erntedank von Innungsbäckern an die Tafeln in Leverkusen, Bergisch Gladbach und Gummersbach überreicht.



tun können. Da sich die Bäckerinnung Bergisches Land und die Krankenkasse IKK classic Anfang des Jahres für ein kulinarisches Projekt zusammengeschlossen haben und in unserer Region das IKK-Brot angeboten wird, ist es nur konsequent, dieses auch an bedürftige Menschen weiterzugeben. Wir haben uns mit unserem Wunsch an drei Tafeln hier in der Region gewandt und sind dort auf positive Resonanz gestoßen.“, fasst Marcus Otto, Hauptgeschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Bergisches Land, die Überlegungen zusammen.

Die Rezeptur des IKK-Brotes stammt von Ralf Gießelmann aus Bergneustadt, dem ersten Brotsommelier in NRW. Der stellvertretende Obermeister der Bäckerinnung Bergisches Land hat besonderen Wert auf die Verarbeitung natürlicher Rohstoffe, Regionalität, Verträglichkeit und Geschmacksvielfalt gelegt.

„Natürlich sind Gesundheitsthemen unser Kerngeschäft als Krankenkasse. Dazu gehört auch eine gesunde Ernährung. Und dass diese mit wenig Geld nicht immer zu gewährleisten ist, wird immer wieder mehr als deutlich. Unser mit dem Bäckerhand-

Beim Erntedankfest, älter als das Christentum selbst, wird oft auch daran erinnert, dass viele Menschen weltweit Hunger leiden. Täglich genügend zum Essen haben – für viele ist das selbstverständlich. Es gibt aber eben auch Menschen, die für den Kauf von Lebensmitteln kaum oder nur sehr wenig Geld übrig haben. An dieser Stelle kommen in Deutschland die „Tafeln“ ins Spiel. Sie setzen sich dafür ein, die Folgen der Armut etwas zu lindern und den Betroffenen den Alltag ein wenig zu erleichtern.

„Wir haben überlegt, wie wir anderen schnell und unkompliziert etwas Gutes

werk kreiertes IKK-Brot schmeckt gut, ist gesund und kommt mit dieser Aktion auch denjenigen zugute, die sich nicht immer alles leisten können. Deshalb haben wir Erntedank zum Anlass genommen, um zu teilen.“, berichtet die Regionalgeschäftsführerin Sandra Calmund-Föller.

Der Obermeister der Bäckerinnung Bergisches Land, Peter Lob, schließt: „Dass die Tafeln in Gummersbach, Bergisch Gladbach und Leverkusen so offen für unsere Idee waren und die mehr als 200 IKK-Brote angenommen und anschließend verteilt haben, freut uns sehr!“



Beteiligte Innungsbäckereien waren:

- **Rheinisch-Bergischer Kreis:** Obermeister der Bäckerinnung Bergisches Land, **Peter Lob**, aus Bergisch Gladbach
- **Oberbergischer Kreis:** stellvertretender Obermeister, **Ralf Gießelmann**, aus Bergneustadt;
- **Leverkusen:** stellvertretender Obermeister, **Stefan Willeke**

An folgende Tafeln wurden die IKK-Brote verteilt:

- Oberbergische Tafel e.V.
- Bergisch Gladbacher Tafel e.V.
- Leverkusener Tafel e.V.



Bild 1: (v.l.n.r) Stefan Willeke, stellv. Obermeister der Bäckerinnung Bergisches Land, Marianne Schwertz und Monika Czok, ehrenamtliche Mitarbeiterinnen der Tafel Leverkusen e.V., Gudrun Schramm, Schriftführerin der Tafel Leverkusen e.V., Dr. Adolf Staffe, 1. Vorsitzender der Leverkusener Tafel e.V. und Sandra Calmund-Föller, Regionalgeschäftsführerin IKK classic – Bild 2: (v.l.n.r) Ines Reuther, IKK classic, Ralf Gießelmann, stellv. Obermeister der Bäckerinnung Bergisches Land, Ulrich Pfeifer, Vorsitzender Oberbergische Tafel e.V. und Marcus Otto, Hauptgeschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Bergisches Land – Bild 3: (v.l.n.r) Olaf Schmid, Schatzmeister der Bergisch Gladbacher Tafel e.V., Detlef Kortenbrede und Aya Südkamp, ehrenamtliche Mitarbeiter der Bergisch Gladbacher Tafel e.V., dazwischen Sandra Calmund-Föller, Regionalgeschäftsführerin IKK classic und Peter Lob, Obermeister der Bäckerinnung Bergisches Land

BÄCKERINNUNG BERGISCHES LAND STOLZE SUMME BEI FLUT-BROT- SAMMELAKTION ERZIELT

Rund vier Monate nach der verheerenden Flutkatastrophe an der Ahr und Erft ist die Bilanz für das Bäckerhandwerk immer noch verheerend: Mindestens 18 Backstuben und mehr als 70 Verkaufsstellen sind in den betroffenen Gebieten durch die Wassermassen teilweise oder völlig zerstört worden. Schnelle Hilfe und Unterstützung waren und sind hier gefragt.

Anpacken und helfen, Solidarität zeigen sowie seinen eigenen persönlichen Beitrag leisten. Für die Bäcker der Bäckerinnung Bergisches Land eine Selbstverständlichkeit. Direkt nach der Flutkatastrophe im Juli haben viele gespendet, vor Ort unterstützt oder Helfer auf Kaffee und Brötchen eingeladen. Die Hilfsbereitschaft war sehr groß.

Hinzu kam dann noch die Flut-Brot-Sammelaktion des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks und der betroffenen Landesinnungsverbände Westfalen Lippe, Südwest und dem Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks, zu dem auch die Bäckerinnung Bergisches Land zählt. Viele Bäcker in ganz Deutschland haben ein „Flut-Brot“ angeboten, von dessen Verkauf jeweils 1 Euro an den Karl-Grüßer-Unterstützungsverein des Deutschen Bäckerhandwerks ging. Dieser wiederum sorgt für eine schnelle unbürokratische Weitergabe an betroffene Betriebe im gesamten Krisengebiet.

Die Bäcker der Bäckerinnung Bergisches Land haben das Flut-Brot erfolgreich verkauft und eine Spendensumme gesammelt, die sich sehen lassen kann: Mehr als 25.000 Euro sind zusammengekommen.

„Es zeigt sich mal wieder, dass das Handwerk in allen Lagen zusammenhält“, freut sich Peter Lob, Obermeister der Bäckerinnung Bergisches Land, und fügt hinzu: „Natürlich gilt unser Dank auch unseren Kunden, die durch den fleißigen Kauf des Flut-Brots ihren Teil zur Unterstützung des Bäckerhandwerks in den von der Flut betroffenen Gebieten geleistet haben.“



SCHÖNE TRADITION KINDERGARTENKINDER SCHMÜCKEN DEN WEIHNACHTSBAUM DER KREISHANDWERKERSCHAFT

Vor allem in der Weihnachtszeit werden Traditionen gepflegt – auch in der Kreishandwerkerschaft Bergisches Land. Besuchern der Geschäftsstelle ist in der Adventszeit bestimmt der liebevoll geschmückte Weihnachtsbaum im Eingangsbereich aufgefallen.

Traditionell kommen vor dem 1. Advent die Kinder des Kindergartens der AWO Kreisverband Rhein-Oberberg e.V. in Bergisch Gladbach-Schildgen zu uns – sozusagen unsere direkten Nachbarn. Dann wird unser Baum mit den selbst gebastelten Kunstwerken geschmückt. Die kleinen Künstler lassen sich in jedem Jahr viel Neues einfallen. In diesem Jahr hängen zum Beispiel buntbemalte Salzteiganhänger neben Rentieren mit dicken roten Plüschnasen und bunten Papiersternen. Der Baumschmuck der Kindergartenkinder macht den Weihnachtsbaum jedes Jahr aufs Neue zu einem Unikat.

Nach dem Schmücken haben die Kinder noch kräftig Weihnachtslieder geschmettert und konnten sogar noch mit einer Zugabe aufwarten. Danach gab es ein kleines leckeres Dankeschön und eine zweite Überraschung für die Einrichtung, in der die Kinder ausgiebig schmöckern können.

Und weil Corona ein ständiger Begleiter ist und wir auf die Sicherheit der Kinder bedacht waren, hat Hauptgeschäftsführer Marcus Otto die Außentüren für 20 Minuten absperren lassen. Tatsächlich musste aber niemand vor verschlossenen Türen warten. Denn als ein Besucher kam, waren die Kinder schon wieder in ihrem Kindergarten.

Wir freuen uns schon jetzt und sind ganz gespannt, was sich die Kinder fürs nächste Jahr als Baumschmuck ausdenken.



QUALITÄT FÜR STOLLEN UND WEIHNACHTSGEBÄCK WIEDER AUSGEZEICHNET!

Neun Mal „Gold“ und 40 Mal „sehr gut“ – mit diesen hervorragenden Ergebnissen ist die Bäckerinnung Bergisches Land sehr zufrieden. Unter Einhaltung der geltenden Hygienebestimmungen hat die unabhängige Qualitätsprüfung in diesem Jahr in der Bäckerei Gießelmann in Bergneustadt stattgefunden.



Die Innungsbäcker aus Leverkusen, Rhein-Berg und Oberberg haben insgesamt über 60 Proben eingereicht. Bereits zum dritten Mal hat der unabhängige Prüfer zusätzlich Weihnachtsgebäck unter die Lupe genommen. Neben köstlichen traditionellen Stollen und Weihnachtsgebäck lassen sich die Innungsbäcker auch in diesem Jahr wieder leckerste Kreationen einfallen, um den Kunden Gaumenfreuden zur Vorweihnachtszeit und zu den Festtagen zu bereiten. Sicher ist auch jetzt wieder: Von Hand hergestellte Stollen und Weihnachtsgebäck schmecken einfach hervorragend!



Die vorgelegten Stollen und das Weihnachtsgebäck werden in den Hauptkategorien Form und Aussehen, Oberflächeneigenschaften, Lockerung und Krumenbild, Struktur und Elastizität sowie Geruch und Geschmack begutachtet. Dabei achtet der Qualitätsprüfer unter anderem darauf, dass die Puderzuckerschicht nicht zu dick, die Füllung schön gleichmäßig und die Fruchtverteilung ausgewogen ist. Die Bäckermeister erhalten je nach Testergebnis ein „sehr gut“ oder „gut“. Wenn ein Stollen oder das Weihnachtsgebäck drei Jahre in Folge die Auszeichnung „sehr gut“ erhält, wird dieses Produkt zusätzlich mit der Qualitätsbeurteilung „Gold“ ausgezeichnet.



Bild 1: Der Arbeit des unabhängigen Qualitätsprüfers Jens Wallenstein (vorne) schauen zu: (v.l.n.r) Georg Barmscheidt aus Leverkusen, Norbert Müller aus Overath und der stellvertretende Obermeister der Bäckerinnung Bergisches Land, Ralf Gießelmann – Bild 2: Bäckermeister Norbert Müller aus Overath wartet gespannt auf das Urteil von Jens Wallenstein – Bild 3: Jens Wallenstein, der Qualitätsprüfer vom Deutschen Brotinstitut e.V., begutachtet alle eingereichten Produkte bevor es ans Probieren und Testen geht



IN DER ÜBERSICHT AUSGEZEICHNETE STOLLEN UND WEIHNACHTSGBÄCK

Bäckerei Georg Barmscheidt aus Leverkusen



- Butterspeklatius
- Dinkel-Rosinen-Stollen
- Butterstollen

Landbäckerei Bauer aus Hückeswagen



- Christstollen

Bäckerei Ralf Gießelmann aus Bergneustadt

- Sommelierstollen Original
- Sommelierstollen Schoko-Kirsch
- Sommelierstollen Bergischer Stollen
- Sommelierstollen Whiskey Stollen
- Sommelierstollenschnitte Original
- Sommelierstollenschnitte Schoko-Kirsch
- Sommelierstollenschnitte Whiskey Stollen
- Berliner Brot
- Dinkel-Gewürzspekulatius
- Spekulatius
- Marzipanbrot klassisch
- Marzipanbrot Nuss

Bäckerei Kretzer aus Burscheid

- Butterspekulatius **GOLD**
- Berliner Brot **GOLD**
- Haselnussmakronen
- Butterstollen
- Butterstollen mit Marzipanfüllung
- Rotary-Butterstollen

Peter Lob aus Bergisch Gladbach

- Butterspekulatius **GOLD**
- Stollen mit Marzipan
- Stollen mit Marzipan klein
- Gewürzspekulatius

Bäckerei Norbert Müller aus Overath



- Butter-Kirschstollen **GOLD**
- Butterstollen **GOLD**
- Butterspekulatius
- Zimtsterne
- Butter-Nougat-Spritzgebäck



- Butter-Mohnstollen

Café Nöres aus Leverkusen



- Christstollen mit Marzipan Schnittstollen
- Christstollen mit Marzipan



Bäckerei Herbert Pieper aus Bergisch Gladbach



- Butterstollen
- Zimtsterne
- Mandel Butterspekulatius
- Nuss-Nougatstollen
- Baumkuchen



Bäckerei Willecke aus Leverkusen



- Butterstollen **GOLD**
- Butterstollen mit Marzipan **GOLD**
- Schoko-Kirsch Butterstollen
- Champagnerstollen mit Marzipan klein
- Haselnuss Spritzgebäck
- Spritzgebäck
- Champagner Printen **GOLD**
- Mandelspekulatius **GOLD**
- Butterspekulatius
- Spekulatius dunkel
- Kokosmakronen
- Lebkuchengebäck dunkel und hell
- Cointreau-Marzipanprinten
- Nussnougatprinten
- Champagner Stollen mit Marzipan
- Zimtsterne
- Amaretti
- Dominosteine



TIPP DES LEHRLINGSWARTS

DÜRFEN AZUBIS ÜBERSTUNDEN MACHEN?

§ 17 Abs. 7 BBiG sieht eine Mehrarbeitsvergütung für Auszubildende vor, also schließt das Berufsbildungsgesetz Mehrarbeit nicht generell aus. Aber, Auszubildende schulden ihrem Ausbilder gegenüber keine Arbeitsleistung, daher kann Mehrarbeit auch nur unter bestimmten Voraussetzungen angeordnet werden. Bei minderjährigen Auszubildenden müssen immer acht Stunden Tageshöchstarbeitszeit gemäß Jugendarbeitsschutzgesetz beachtet werden.

In Ausnahmefällen darf diese Grenze auf achteinhalb Stunden ausgeweitet werden, wenn ein Freizeitausgleich noch in der gleichen Woche stattfindet. Ist die wöchentliche Höchstarbeitszeit bei minderjährigen Auszubildenden von 40 Stunden, verteilt auf 5 Arbeitstage noch nicht ausgeschöpft, dürfen auch minderjährige Azubis Überstunden bis zum Erreichen der maximalen Höchstarbeitszeit machen,

wenn die Überstunden dem Ausbildungszweck dienen und ein/e Ausbilder/in oder eine mit der Ausbildung beauftragte Fachkraft anwesend ist oder bei „vorübergehenden und unaufziehbaren Arbeiten in Notfällen, soweit erwachsene Beschäftigte nicht zur Verfügung stehen“ (§ 21 Jugendarbeitsschutzgesetz)



§ 21 Jugendarbeitsschutzgesetz hat absoluten **Ausnahmeharakter**. Hier muss Gefahr drohen für Leib oder Leben oder bedeutende Sachwerte (siehe OLG HH 24.10.1962 DB 1963, 208). Überstunden sind gemäß § 17 Abs. 7 BBiG gesondert zu vergüten oder in Freizeit auszugleichen. Bei Jugendlichen sollte immer unmittelbar Freizeitausgleich erfolgen. Sollten Ihre minderjährigen Auszubildenden ein hohes Überstundenkonto aufweisen, müssen Sie als Chef dringend tätig werden.

Bei **erwachsenen** Auszubildenden ergibt sich die Grenze der Höchstarbeitszeit aus dem Arbeitszeitgesetz. Freiwillige Überstunden darf ein erwachsener Azubi in dessen Rahmen machen. Handelt es sich nur um eine zeitlich begrenzte Regelung, kann die tägliche Arbeitszeit für volljährige Azubis auf zehn Stunden heraufgesetzt werden oder der Samstag darf bis zu einer maximalen Wochenarbeitszeit von 48 Stunden hinzugezogen werden. Anordnen dürfen Sie auch bei volljährigen Auszubildenden Überstunden nur,

wenn die Überstunden dem Ausbildungszweck dienen und ein/e Ausbilder/in oder eine mit der Ausbildung beauftragte Fachkraft anwesend ist.

Unproblematisch kann der volljährige Auszubildende z.B. die Arbeit auf einer Baustelle gemeinsam mit einer verantwortlichen Fachkraft beenden, auch wenn die vereinbarte Arbeitszeit überschritten wird. Ein Kundenauftrag kann immer als vollständige Handlung angesehen werden. Auch hier gilt, dass Überstunden gemäß § 17 Abs. 7 BBiG gesondert zu vergüten oder in Freizeit auszugleichen sind.

Die Vergütung für Überstunden muss **angemessen** sein.

Tarifliche Vereinbarungen sind immer angemessen. Wenn ein Bezug zur Ausbildung hergestellt werden kann, ist eine Überstundenvergütung, die sich an der Ausbildungsvergütung orientiert, angemessen. Es gibt aber auch Fälle, in denen die Auszubildenden als „Ersatzfachkraft zur Abdeckung zusätzlichen Arbeitsbedarfes“ herangezogen wurden. In den Fällen die z.B. vom Arbeitsgericht Limburg / AZ. 1Ca 49/10 oder vom Arbeitsgericht Stade / AZ. 1Ca 53 / 11 entschieden wurden, haben die Arbeitsrichter alleine aus den Umständen heraus, dass kein Ausbilder anwesend war sowie aus dem Umfang der Überstunden geschlossen, dass es sich nicht mehr um Ausbildung handelt. Die rechtliche Folge war, dass beiden Auszubildenden ein Vergütungsanspruch zugesprochen wurde, der sich am jeweils gültigen Tarifvertrag orientiert hat.

Der Auszubildende muss vortragen, ob die Überstunden vom Ausbilder angeordnet oder geduldet wurden und er muss darlegen, an welchen Tagen und zu welchen Tageszeiten er über die übliche Ausbildungszeit hinaus tätig geworden ist. (Vgl. BAG vom 25.05.2005, AZ 5AZR 319/04) Clevere Auszubildende machen das durch das Berichtsheft, also kontrollieren Sie nicht nur den Inhalt des Berichtsheftes, sondern auch die dort angegebenen Stunden, bevor Sie es unterschreiben!

ANZEIGEN



Elektro Meißner GmbH www.elektro-meissner.de

Osenauer Straße 4 • 51519 Odenthal

Tel: 02202 9763-0 info@elektro-meissner.de







IHR PARTNER DER ELEKTRO-INNUNG

- Heizung- und Klimatechnik
- Kabel und Leitungen
- Industrie- und Haustechnik
- Netzwerktechnik

Bergisch Gladbach
Kradepohlsmühlenweg 16
51469 Bergisch Gladbach
Tel.: 02202/920174
Fax: 02202/920152
bergischgladbach@yesss.de

- Werkzeuge
- Leuchtmittel und Lampen
- Rohre und Leitungen
- Sicherheit und Kommunikation

you can ! WWW.YESSS.DE



Neuhalfen
ELEKTROTECHNIK

Planning und Ausführung von Elektroanlagen
Installation für Industrie und Privat
Antennen- und Satellitentechnik
Automationstechnik
Autorisierter KNX (EIB) Planer
Projekтировungs- und Montagebetrieb
Daten- und Kommunikationstechnik
Service

Alte Ziegelfei 19 - 51491 Overath
Gewerbegebiet Untereschbach
Telefon: (0 22 04) 7 24 43 + 743 44
Telefax: (0 22 04) 77 97
WWW.NEUHALFEN-ELEKTROTECHNIK.DE

KRANKSCHREIBUNG NACH KÜNDIGUNG

Das Bundesarbeitsgericht (BAG) hat in einer aktuellen Entscheidung die Rechte von Arbeitgebern bei Krankschreibungen gestärkt.

Arbeitnehmer, die kurze Zeit nach einer Kündigung eine Krankschreibung vorlegen und der Arbeit dann für die Restlaufzeit des Arbeitsverhältnisses fernbleiben, können danach nicht automatisch mit einer Gehaltsfortzahlung rechnen. Das gilt insbesondere dann, wenn die bescheinigte Arbeitsunfähigkeit passgenau die Dauer der Kündigungsfrist umfasst.

Die Arbeitnehmerin war bei der Arbeitgeberin seit Ende August 2018 als kaufmännische Angestellte beschäftigt. Am 8. Februar 2019 kündigte die Arbeitnehmerin das Arbeitsverhältnis zum 22. Februar 2019 und legte der Arbeitgeberin eine auf den 8. Februar 2019 datierte Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung vor, die eine Arbeitsunfähigkeit bis zum letzten Tag der Kündigungsfrist bescheinigte. Die Arbeitgeberin verweigerte die Entgeltfortzahlung, sodass die Arbeitnehmerin Klage erhob.

Das BAG gab der Arbeitgeberin Recht und wies die Zahlungsklage der Arbeitnehmerin ab. Es stellte fest, dass die klagende Arbeitnehmerin die von ihr behauptete Arbeitsunfähigkeit während der Kündigungsfrist zunächst mit der vorgelegten Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung nachgewiesen hatte. Dessen Beweiswert könne der Arbeitgeber aber erschüttern, wenn er tatsächliche Umstände darlegt und ggf. vor Gericht beweist, die Anlass zu ernsthaften Zweifeln an der Arbeitsunfähigkeit geben. Im entschiedenen Fall sah das BAG den Beweiswert der Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung erschüttert, weil diese genau die Restlaufzeit des Arbeitsverhältnisses nach der Eigenkündigung der Arbeitnehmerin abdeckte: Das Zusammentreffen zwischen der Kündigung vom 8. Februar zum 22. Februar 2019 und der am 8. Februar bis zum 22. Februar 2019 bescheinigten Arbeitsunfähigkeit begründe einen ernsthaften Zweifel an der bescheinigten Arbeitsunfähigkeit. Die Arbeitnehmerin hätte hiernach im Einzelnen darlegen und beweisen müssen, dass sie tatsächlich arbeitsunfähig war. Der Beweis könne insbesondere durch Vernehmung des behandelnden Arztes nach entsprechender Befreiung von der Schweigepflicht erfolgen. Dem war die Arbeitnehmerin jedoch im entschiedenen Fall nicht hinreichend nachgekommen. Ihre Klage auf Entgeltfortzahlung wurde daher vom BAG abgewiesen.

Bundesarbeitsgericht, Urteil vom 08.09.2021, Az. 5 AZR 149/21

Bild: Adobe © Ralf Geithe

EINMAL HOMEOFFICE - IMMER HOMEOFFICE?

Während der Corona-Pandemie haben viele Unternehmen Mitarbeiter ins Homeoffice geschickt. Denn weniger direkter Kontakt bedeutet auch eine geringere Ansteckungsgefahr.

Doch daraus kann schnell ein Anspruchsdenken erwachsen, und viele Arbeitnehmer machen sich Hoffnung auf dauerhaftes Homeoffice. Das letzte Wort hat im Regelfall jedoch der Arbeitgeber.

In einem vor dem Landesarbeitsgericht München entschiedenen Fall arbeitete ein angestellter Grafiker seit Dezember 2020 mit Erlaubnis des Arbeitgebers an seinem Wohnort im Homeoffice. Er nutzte hierfür einen privaten Laptop. Die An- und Abmeldung erfolgte elektronisch. Ebenso fanden virtuelle Mitarbeitermeetings statt. Nachdem die Arbeitszeiterfassung durch den Arbeitnehmer nur noch unregelmäßig erfolgte, ordnete der Arbeitgeber per E-Mail die Anwesenheitspflicht im Büro in München an. Der Arbeitnehmer war hiermit nicht einverstanden und verlangte mit einstweiliger Verfügung, dass er weiter im Homeoffice tätig sein dürfe. Die Anordnung des Arbeitgebers sei auch wegen des Ansteckungsrisikos nicht verhältnismäßig.

Das Landesarbeitsgericht München sah dies jedoch anders und gab dem Arbeitgeber Recht. Dieser könne nach § 106 Gewerbeordnung den Arbeitsort nach billigem Ermessen bestimmen. Entgegenstehende vertragliche Regelungen beständen nicht. Die Vorgabe des Arbeitgebers, die technische Ausstattung im Büro vor Ort zu nutzen, sei nicht zu beanstanden. Der Mitarbeiter gehöre auch keiner Gruppe an, die durch eine Covid-19-Infektion oder einen schweren Verlauf besonders gefährdet sei.

Mit Hilfe des Direktionsrechts des Arbeitgebers können im Regelfall insbesondere Art und Ort der Arbeit, Zeit der Arbeitsleistung, Qualität der Arbeit und das Ordnungsverhalten im Betrieb rechtsverbindlich näher geregelt werden.

Grenzen sind aber dort gesetzt, wo gesetzliche Regelungen, Tarifverträge, Betriebsvereinbarungen oder Regelungen im Arbeitsvertrag entgegenstehen. Im vorliegenden Fall war keine Tätigkeit im Homeoffice vereinbart worden, daher konnte der Arbeitgeber eine Ermessensentscheidung treffen, das Homeoffice zu beenden.

Landesarbeitsgericht München, Urteil vom 26.08.2021, Az. 3 SaGa 13/21



Bild: Adobe © baranq

BEFRISTUNG UND ELEKTRONISCHE UNTERSCHRIFT

Im vorliegenden Rechtsstreit ging es um die Einhaltung der gesetzlich vorgesehenen Schriftform bei der Verlängerung eines befristeten Arbeitsvertrages.

Ein nur in elektronischer Form unterzeichneter befristeter Arbeitsvertrag genügt nicht den Formvorschriften für die wirksame Vereinbarung einer Befristung, wenn die verwendete Signatur nicht den besonderen europäischen Anforderungen über elektronische Identifizierung und Vertrauensdienste entspricht. In einem solchen Fall gilt der Arbeitsvertrag als auf unbestimmte Zeit geschlossen, wie das Arbeitsgericht Berlin entschied.



Gemäß § 14 Abs. 4 TzBfG bedarf die Befristung eines Arbeitsvertrages zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Im vorliegenden Fall schlossen der Arbeitnehmer und die Arbeitgeberin einen befristeten Arbeitsvertrag unter Verwendung einer elektronischen Signatur.

Das ArbG hat entschieden, dass die verwendete Form der Signatur dem Schriftformerfordernis nicht genügt. Auch wenn man annehme, dass eine qualifizierte elektronische Signatur im Sinne des § 126a BGB zur wirksamen Vereinbarung einer Befristung ausreiche, liege in diesem Fall keine solche vor.

Für eine qualifizierte elektronische Signatur sei eine Zertifizierung des genutzten Systems erforderlich. Eine solche Zertifizierung durch die zuständige Bundesnetzagentur biete das verwendete System nicht. Entsprechend sei die Vereinbarung der Befristung mangels Einhaltung der Schriftform unwirksam, der Arbeitsvertrag gelte gemäß § 16 TzBfG als auf unbestimmte Zeit geschlossen.

Arbeitsgericht Berlin, Urteil vom 28.09.2021, Az. 36 Ca 15296/20

KEIN LOHNANSPRUCH BEI CORONA-LOCKDOWN

Im Laufe der immer noch andauernden Corona-Krise mussten verschiedene Branchen ihre stationären Verkaufstätigkeiten oder Dienstleistungen einstellen und die entsprechenden Geschäftsräume schließen.

Häufig wurde für Mitarbeiter dann Kurzarbeit angeordnet und der entsprechende Verdienstausfall wurde mit Kurzarbeitergeld kompensiert. Da geringfügig Beschäftigte jedoch vom Bezug von Kurzarbeitergeld gesetzlich ausgenommen sind, stellte sich in der Vergangenheit die Frage der Vergütung der entsprechenden Mitarbeiter während des Lockdowns.

Das Bundesarbeitsgericht (BAG) hat zu dieser Rechtsfrage jetzt eine Entscheidung getroffen. Ein Arbeitgeber, der seinen Betrieb aufgrund eines staatlich verfügten allgemeinen „Lockdowns“ zur Bekämpfung der Corona-Pandemie vorübergehend schließen muss, trägt für den Schließungszeitraum nicht das Risiko des Arbeitsausfalls. Er ist daher auch unter dem Gesichtspunkt des Annahmeverzugs nicht zur Weiterzahlung der Vergütung an seine Beschäftigten verpflichtet. Das BAG stellt klar, dass es dem Staat obliege, die durch staatliche Lockdowns entstehenden finanziellen Nachteile auszugleichen. Bei einer bundesweiten Anordnung der Schließung von Betrieben und Unternehmen in Zeiten der Pandemie sei nicht der einzelne Arbeitgeber in der Pflicht, die Vergütung weiter zu gewähren. Die Lücken im sozialversicherungsrechtlichen Regelungssystem zu schließen, sei nicht Aufgabe des Arbeitgebers, sondern des Gesetzgebers.

Bundesarbeitsgericht, Urteil vom 13.10.2021, Az. 5 AZR 211/21



KOPFTUCH AM ARBEITSPLATZ

Das Bundesarbeitsgericht (BAG) wird vorerst keine Entscheidung darüber fällen, ob Arbeitgeber das Tragen eines religiösen Kopftuchs verbieten dürfen. Nachdem der Fall schon den EuGH beschäftigte, haben die Parteien nun einen Vergleich geschlossen.

Die Entscheidung war mit Spannung erwartet worden. Hintergrund des Rechtsstreits ist der Fall einer Verkaufsberaterin und Kassiererin, die in einer mittelfränkischen Filiale einer bundesweit tätigen Drogeriemarktkette beschäftigt war. Nach ihrer Rückkehr aus der Elternzeit erschien die Arbeitnehmerin mit einem Kopftuch zur Arbeit. Die örtliche Filialleiterin untersagte dies unter Berufung auf die arbeitgeberseitige Kleiderordnung. Dagegen zog die Frau vor Gericht.



Das erstinstanzliche Arbeitsgericht Nürnberg wie auch das Landesarbeitsgericht Nürnberg als Berufungsinstanz gaben der Kassiererin Recht: Zwar stehe dem Arbeitgeber das arbeitgeberseitige Direktionsrecht gem. § 106 Gewerbeordnung (GewO) zu, wonach der Arbeitgeber den Inhalt des Arbeitsverhältnisses bestimmen und auch eine Kleiderordnung erlassen dürfe. Allerdings sei hierbei die Religionsfreiheit des Arbeitnehmers zu achten, die in Art. 4 Grundgesetz geschützt sei.

Im Jahre 2019 beschäftigte der Fall dann zum ersten Mal das BAG. Damals sah sich das Gericht an einer abschließenden Entscheidung gehindert und legte dem Europäischen Gerichtshof (EuGH) das Verfahren im Wege der Vorabentscheidung vor. Das Luxemburger Gericht entschied im Juli dieses Jahres, dass ein Verbot religiöser Zeichen im Betrieb unabhängig von der Konfession oder Weltanschauung eine mittelbare Diskriminierung wegen der Religion darstelle. Gebe es ein vom Arbeitgeber nachgewiesenes Bedürfnis an betrieblicher Neutralität und drohe ohne deren Befolgung eine Beeinträchtigung der unternehmerischen Freiheit aufgrund entsprechender Kundenerwartungen, könne eine solche Neutralitätspolitik allerdings gerechtfertigt sein.

BAG, Pressemitteilung vom 09.11.2021, Az. 10 AZR 299/18

MELDEPFLICHT ZUM TRANSPARENZREGISTER SEIT AUGUST 2021 ERWEITERT

Am 1. August 2021 ist das „Transparenzregister- und Finanzinformationsgesetz Geldwäsche“ in Kraft getreten. Es hat zur Konsequenz, dass alle Gesellschaften verpflichtet sind, Angaben zu ihren wirtschaftlich Berechtigten (= Eigentümerstruktur) an das Transparenzregister zu melden.

Die Meldepflicht besteht auch, wenn sich die relevanten Informationen aus Handelsregister oder anderen öffentlich zugänglichen Quellen ergeben. Die bisherige Mitteilungsfiktion des Geldwäschegegesetzes (§ 20 Abs.2 GwG) entfällt.

Die Transparenzpflichten treffen insbesondere alle juristischen Personen des Privatrechts (u. a. AG, GmbH, UG (haftungsbeschränkt), Vereine, Genossenschaften, Stiftungen, Europäische Aktiengesellschaft SE, KG a.A.) und eingetragene Personengesellschaften (u. a. OHG, KG, Partnerschaften). Ausnahmen für Kleinbetriebe bestehen nicht. Grundsätzlich von der Mitteilungspflicht ausgenommen sind Einzelunternehmer, eingetragene Kaufleute (e.K.) und GbRs. Handwerksbetriebe, die jetzt erstmalig meldepflichtig sind, müssen sich innerhalb folgender Übergangsfristen im Transparenzregister eintragen:

- Aktiengesellschaft, SE, Kommanditgesellschaft auf Aktien bis zum 31. März 2022
- Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Genossenschaft, Europäische Genossenschaft oder Partnerschaft bis zum 30. Juni 2022
- in allen anderen Fällen (z. B. eingetragene Personengesellschaften) bis spätestens zum 31. Dezember 2022.

Achtung: Die vorgenannten Übergangsfristen gelten nur für Unternehmen und Organisationen, deren Angaben vor dem 1. August 2021 bereits in ein öffentliches Register eingetragen waren (= das Handelsregister, Partnerschaftsregister, Genossenschaftsregister, Vereinsregister, Unternehmensregister oder Transparenzregister). Seit 1. August 2021 neu gegründete juristische Personen des Privatrechts und eingetragene Personengesellschaften müssen ihre Angaben unverzüglich melden.

Zu den „wirtschaftlich Berechtigten“ müssen Vor- und Nachname, Geburtsdatum, Wohnort, Staatsangehörigkeit sowie Art und Umfang des wirtschaftlichen Interesses angegeben werden. Außerdem sind die Unternehmen verpflichtet, ihre Daten aktuell zu halten. Die Eintragung in das Transparenzregister erfolgt elektronisch unter www.transparenzregister.de. Wer der Mitteilungspflicht nicht nachkommt, riskiert ein Bußgeld.

NEUES KAUFRECHT AB JANUAR 2022

Zum 1. Januar 2022 tritt die Reform des Kaufrechts in Kraft, gültig für dann abgeschlossene Kaufverträge. Was ändert sich vor allem bei digitalen Angeboten, bei Gewährleistung und Mängelhaftung? Hier die wichtigsten Neuerungen:

Der neue Sachmangelbegriff

In Zukunft muss die Kaufsache immer neben der von den Vertragsparteien vereinbarten Beschaffenheit auch den objektiven (branchenüblichen) Anforderungen und den Montageanforderungen genügen. Eine Sache kann also auch mangelhaft sein, obwohl sie die vertraglich vereinbarte Beschaffenheit hat.

Es kommt zunächst auf die Vereinbarung der Parteien an. Den subjektiven Anforderungen entspricht die Sache dann, wenn sie (kumulativ) die vereinbarte Beschaffenheit hat, sich für die nach dem Vertrag vorausgesetzte Verwendung eignet und mit dem vereinbarten Zubehör und den vereinbarten Anleitungen, einschließlich Montage- und Installationsanleitungen, übergeben wird. Den objektiven Anforderungen entspricht die Sache, wenn sie sich für die gewöhnliche Verwendung eignet und die übliche Beschaffenheit aufweist.

Digitale Produkte und Aktualisierungspflicht: Welche Produkte sind betroffen und was bedeutet das?

Im Zentrum steht unter anderem eine Update-Verpflichtung für Verkäufer bei Waren mit digitalen Elementen wie etwa Smart-Watches, Smartphones oder Autos, allgemein Produkte mit digitalen Komponenten.

Völlig neu ist eine Aktualisierungspflicht des Verkäufers. Dabei schuldet der Verkäufer alle Aktualisierungen, die die Funktionsfähigkeit und die IT-Sicherheit der Kaufsache gewährleisten, wie z.B. Sicherheitsupdates. Er muss den Verbraucher auch über die anstehenden Updates informieren. Jenseits von funktionserhaltenden Aktualisierungen ist der Unternehmer aber nicht dazu verpflichtet, verbesserte Versionen der digitalen Elemente zu Verfügung zu stellen.

Stellt der Verkäufer keine Updates bereit und informiert er die Käufer nicht, liegt ein Sachmangel vor.

Wie lange muss aktualisiert werden?

Die Dauer der Aktualisierungspflicht ist unbestimmt. Es kommt auf die Verbrauchererwartung an. Je nach den Umständen des Einzelfalls kann die Dauer der Aktualisierungspflicht länger oder kürzer sein.



Verschärfung der Beweislast

Bisher war es so: Tauchte sechs Monate nach Kauf ein Mangel bei der Ware auf, wurde davon ausgegangen, dass sie bereits beim Erwerb nicht in Ordnung war.

Diese Frist wurde jetzt auf zwölf Monate verdoppelt.



Ausstellungsstücke, Mängelexemplare, B-Ware: Vorsicht beim Verkauf

Werden an den Verbraucher B-Ware, Vorführgeräte, Ausstellungsstücke oder gebrauchte Ware verkauft, reicht ein Hinweis über die mindere Qualität (sog. negative Beschaffenheitsvereinbarung) in der Produktbeschreibung, den Allgemeinen Geschäftsbedingungen oder bei der Ausschilderung der Ware nicht mehr aus.

Künftig muss der Verkäufer noch vor dem Kaufabschluss den Käufer „eigens“ davon in Kenntnis setzen, dass die Kaufsache von schlechterer Qualität ist, als normalerweise üblich. Zusätzlich muss im Kaufvertrag die Abweichung, zum Beispiel im Hinblick auf Gebrauchsspuren, ausdrücklich und gesondert vereinbart werden. Zu Beweiszwecken ist eine gesonderte Unterschrift des Käufers empfehlenswert.

Erleichterte Rücktrittsmöglichkeiten für den Käufer

Das Gewährleistungsrecht geht wie bisher davon aus, dass der Verkäufer bei einem Sachmangel die Möglichkeit haben soll, den Mangel zu korrigieren. Bei Verbrauchergeschäften entfällt jedoch das Erfordernis der ausdrücklichen Fristsetzung zur Nacherfüllung. Ausreichend ist hier der bloße Ablauf einer angemessenen (Warte-)Frist. Die Frist beginnt ab dem Zeitpunkt zu dem der Käufer den Verkäufer über den Mangel unterrichtet. Hat der Unternehmer in diesem Sinne nicht rechtzeitig nacherfüllt, ist der Verbraucher zum Rücktritt (Geld zurück) berechtigt.

Für weitere Rückfragen steht Ihnen die Rechtsabteilung gerne zur Verfügung.

URLAUB UND QUARANTÄNE

Die Klägerin befand sich in der Zeit vom 10.12.2020 bis zum 31.12.2020 in bewilligtem Erholungsurlaub. Nach einem Kontakt mit ihrer mit COVID-19 infizierten Tochter ordnete das Gesundheitsamt zunächst eine häusliche Quarantäne bis zum 16.12.2020 an.



Bei einer Testung am 16.12.2020 wurde bei der Klägerin eine Infektion mit COVID-19 festgestellt. Daraufhin ordnete das Gesundheitsamt für die Klägerin häusliche Quarantäne vom 06.12.2020 bis zum 23.12.2020 an. Eine Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung durch einen Arzt ließ sich die Klägerin nicht ausstellen. Die Klägerin verlangt von ihrer Arbeitgeberin die Nachgewährung von zehn Urlaubstagen für die Zeit vom 10.12.2020 bis 23.12.2020.

Das Landesarbeitsgericht (LAG) Düsseldorf hat die Klage abgewiesen und dies mit der gesetzlichen Regelung in § 9 BUrlG begründet. Die Vorschrift unterscheidet zwischen Erkrankung und darauf beruhender Arbeitsunfähigkeit. Beide Begriffe sind nicht gleichzusetzen. Danach erfordert die Nichtenrechnung der Urlaubstage bei bereits bewilligtem Urlaub, dass durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen ist, dass aufgrund der Erkrankung Arbeitsunfähigkeit gegeben ist. Daran fehle es hier.

Eine Beurteilung der Arbeitsfähigkeit der Klägerin durch einen Arzt wurde nicht vorgenommen. Eine analoge Anwendung der eng begrenzten Ausnahmeverordnung des § 9 BUrlG kommt nicht in Betracht. Nach der Konzeption des BUrlG fallen urlaubsstörende Ereignisse als Teil des persönlichen Lebensschicksals grundsätzlich in den Risikobereich des einzelnen Arbeitnehmers. Eine Erkrankung mit COVID-19 führt z.B. bei einem symptomlosen Verlauf nicht automatisch zu einer Arbeitsunfähigkeit. Es liegt damit bei einer COVID-19-Infektion keine generelle Sachlage vor, die eine entsprechende Anwendung von § 9 BUrlG rechtfertigt.

Landesarbeitsgericht Düsseldorf, Urteil vom 15.10.2021, Az. 7 Sa 857/21

Ausbildung in Zeiten von Corona



ARBEITGEBER-SERVICE

Sie suchen noch Auszubildende, doch Sie finden keine passenden Bewerber?

Nutzen Sie die Corona-Pandemie als Chance!

Machen Sie sich bzw. Ihr Unternehmen zur „Marke“ – und punkten Sie bei den Jugendlichen mit den guten Perspektiven, die eine Ausbildung im Handwerk offeriert!

Wie mache ich das? Wer unterstützt mich dabei?

Der Arbeitgeber-Service der Agentur für Arbeit Bergisch Gladbach berät und unterstützt Sie in allen Fragen rund um das Thema „Personal“.

Unsere Spezialisten für „Employer Branding“ zeigen Ihnen die Möglichkeiten auf, die ein starker Unternehmensauftritt bietet.

Dazu gehören z. B. auch Aspekte wie: Aus Mitarbeitern Influencer machen! Wie nutze ich die sozialen Kontakte der Mitarbeitenden zur Rekrutierung von Auszubildenden?

Was bietet mir der Arbeitgeber-Service?

Unsere Dienstleistung ist individuell und auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt:

- Beratung im Vorfeld (auch zu alternativen Rekrutierungsstrategien)
- Formulierung von Stellenanzeigen
- falls gewünscht, eine Vorauswahl von Bewerber*innen
- Demografie- und/oder Bildungsbedarfsanalyse Ihres bestehenden Personals im Rahmen der Qualifizierungsberatung

Gibt es finanzielle Unterstützung für mich?

Im Rahmen des Bundesprogramms „Ausbildungsplätze sichern“ können Sie als Ausbildungsbetrieb Förderungen beantragen. Aktuelles Beispiel sind die Ausbildungsprämien, die über das Frühjahr 2021 hinaus verlängert wurden. Für Ausbildungsverträge, die ab 1. Juni 2021 begonnen haben, wurden diese Prämien verdoppelt.

Kontaktieren Sie uns:

Oberberg:
02261 – 304 104
gummersbach.arbeitgeber@arbeitsagentur.de

Rhein-Berg:
02202 – 9333 600
bergischgladbach.arbeitgeber@arbeitsagentur.de

Leverkusen:
0214 – 8339 200
bergischgladbach.arbeitgeber@arbeitsagentur.de

Weitere Informationen finden Sie unter:



www.arbeitsagentur.de/unternehmen/finanziell/bundesprogramm-ausbildungsplaetze-sichern



Bundesagentur für Arbeit
Agentur für Arbeit
Bergisch Gladbach

bringt weiter.

#ZUKUNFTKLARMACHEN

DER JUNGE MEISTER PETER HOCHHARD AUS REICHSHOF IST MIT HERZ UND SEELE FLEISCHER

Gerade einmal 19 Jahre, die Lehre bei der Metzgerei Rosenbaum hat er verkürzt und dann noch direkt den Meister oben drauf gepackt: Peter Hochhard ist seit Oktober einer der jüngsten Meister im Innungsgebiet.



Die FORUM-Redaktion hat ihn im elterlichen Betrieb getroffen und geklärt, warum er Fleischer werden wollte, ob er stolz auf seine Leistung ist, was er besonders an seinem Beruf mag und welchen Tipp er für angehende Fleischer-Azubis hat.

Sie kommen aus einer Fleischer-Familie. Ab wann war für Sie klar, dass Sie das auch machen möchten?

Eigentlich hatte ich schon immer Spaß dran. Und eigentlich war ich da schon von der Pike auf – also so ab dem Kindergartenalter - irgendwie mit drin. Bevor ich mit gerade mal 16 Jahren die Lehre angefangen habe, habe ich überlegt, ein Praktikum beim Schreiner zu machen, weil für mich klar war, dass es auf jeden Fall Handwerk werden soll. Ich bin dann aber doch beim Fleischer „hängen geblieben“.

Warum haben Sie die Lehre nicht im elterlichen Betrieb gemacht?

Ich wollte auch mal sehen, wie in anderen Betrieben gearbeitet wird, die Abläufe von zuhause kannte ich ja schon. Und die Wurst schmeckt in jedem handwerklichen Betrieb ja bekanntlich anders.

Erzählen Sie uns kurz von besonderen Highlights während der Ausbildung.

In der Ausbildung habe ich quasi vom Stall bis in die Theke alles mitbekommen – bei meinem Ausbildungsbetrieb und auch im elterlichen Betrieb gibt es noch die eigene Schlachtung. Das ist ja nicht mehr so selbstverständlich, weil das mittlerweile nicht mehr so viele machen. Und ich finde es gut, dass ich das noch mitgelernt habe – also das komplette Handwerk.

Wann gab es vielleicht mal einen Moment, in dem Sie Ihre Entscheidung Fleischer zu werden bereut haben?

Bereut hate ich es bis jetzt absolut nicht. Vielleicht kommt das irgendwann mal, glaube ich aber weniger.

Wenn Sie jemand fragt: „Wie sieht's denn mit den Erfahrungen aus, wenn man so jung ist?“ - was antworten Sie?

Auf die Einstellung kommt es an. Wenn man etwas will, und gut machen will, dann klappt das auch. Ich habe mich immer dafür interessiert, warum ist das so, wie funktioniert es in der Technologie und in der Praxis. Dann vergräbt man sich schon mal länger in die Bücher.

Lehre verkürzt, Ausbildung gut abgeschlossen und jetzt noch den Meister oben drauf. Das ist eine mega Leistung – vor allem auch in dem Alter! Wie hoch ist Ihr Stolz-Level – von 1 bis 10?

10, mittlerweile. Viele machen Abitur und wissen dann nicht weiter. Ich wollte immer was in der Hand haben! Gut finde ich am Handwerk, dass man jeden Tag sieht, was man geschafft hat.

Wie geht's jetzt weiter und wo?

Erstmal hier zu Hause. Eventuell mache ich in zwei Jahren dann noch den Sommelier.

Da kann man sich dann in Lehrgängen spezialisieren auf Wurst, Schinken oder Fleisch. Ich bin mir noch nicht sicher, ob es bei mir dann Fleisch oder Wurst wird.

Was mir das bringt? Vielleicht neue Ideen und Impulse, vielleicht wie man's auch mal anders machen kann. Beim Fleisch geht es zum Beispiel um andere Zuschnitte, den Einfluss des Futters auf den Geschmack und die gesamte Fleischcharakteristik, Geschmack, Marmorierung, Verwendung usw.



2

Und dann kann ich natürlich im Laden damit werben. Bisher kenne ich hier im näheren Umkreis nur einen Sommelier.

Was ich auf jeden Fall immer weiter machen möchte ist die eigene Schlachtung, da ich das Produkt Fleisch von Anfang an kenne und es der jeweiligen Verwendung optimal zuführen kann, z. B. beim Roastbeef oder das Dry Ageing, da sich nicht jedes Tier dafür eignet usw.



3

Jetzt sind Sie ja wirklich jung. Können Sie anderen jungen Azubis oder jungen Leuten, die noch über eine Ausbildung zum Fleischer nachdenken, etwas mit auf deren Weg geben? Quasi einen „klugen Ratschlag“?

Auf jeden Fall nicht direkt bei einem kleinen Rückschlag die Flinte ins Korn werfen, auch wenn es mal ein bisschen schwierig wird – was, denke ich mal, in jeder Ausbildung sein kann. Nicht direkt denken „Nee, mach' ich jetzt doch nicht mehr“, sondern dranbleiben.

Ans frühe Aufstehen zum Beispiel gewöhnt man sich. Und wenn die Freunde abends weggehen und man vielleicht nicht mitkann, dann ist klar: Man muss das wirklich wollen.

Was haben Sie vielleicht für einen Traum, den Sie verwirklichen möchten – gar nicht mal nur auf die Arbeit bezogen?

Eine Motorradtour durch die Alpen.

Bild 1: Neben der Schlachtung findet Peter Hochhard natürlich auch das Wurstmachen spannend – Bild 2: Peter Hochhard im elterlichen Betrieb in Reichshof – Bild 3: Er ist in die Fußstapfen seines stolzen Vaters getreten und seit Oktober 2021 Fleischermeister

LISA ESSER, JUNGE FLEISCHER-MEISTERIN AUS ODENTHAL: „WENN ICH NOCHMAL WÄHLEN MÜSSTE, ICH WÜRDE DAS WIEDER MACHEN“

Anfangen hat Lisa Esser mit einer Ausbildung zur Fleischerei-Fachverkäuferin bei der Fleischerei Werner Molitor in Kürten. Dann hat die heute 20-jährige festgestellt, dass alles, was in der Wurstküche gemacht wird, eigentlich viel spannender ist.

Sie hat die Fleischerlehre begonnen, die Ausbildungszeit verkürzt, den Meister „mal eben“ noch dazu gemacht. Beim Leistungswettbewerb der Fleischerjugend 2021 vom Fleischerverband NRW wurde sie Kammersiegerin und hat beim Landeswettbewerb den 3. Platz erreicht. Die FORUM-Redaktion war bei ihr in Essers Hofladen, dem elterlichen Betrieb in Odenthal.

Ab wann war für Sie klar, dass Sie was mit Wurst und Fleisch machen möchten?

So richtig klar war es mir erst, als wir 2014 den Hofladen eröffnet haben. Ich hab' da geholfen, weil's dazu gehört hat. Dann habe ich ein Praktikum bei Werner Molitor gemacht.



Im Verkauf, weil ich das kannte und weil mir nicht so klar war, ob Metzger was für mich ist. Dann hat mich das Thema total begeistert. Das, was die da unten in der Wurstküche machen, fand ich viel spannender. Die Fachtheorie, die die Fleischer in der Schule vermittelt bekommen, war auch viel interessanter. Da musste mich keiner überreden, die Lehre zur Fleischerin zu machen. Das Handwerk an sich finde ich cool und macht mir Spaß.

Warum haben Sie die Lehre nicht im elterlichen Betrieb gemacht?

Ich fand es sinnvoller, in einem anderen Betrieb zu lernen. Ich werde sowieso noch mein ganzes Leben hier im elterlichen Betrieb arbeiten. Man muss ja nicht so festgefahren sein. Man lernt woanders auch Sachen, die man zu Hause besser machen kann. Oder man merkt, dass man es zu Hause doch gar nicht so schlecht macht. Man kann seinen Horizont ruhig erweitern.

Was fanden Sie während der Ausbildung besonders gut, was haben Sie gerne gemacht?

Die Arbeit hat mir generell sehr viel Spaß gemacht und ich habe mich immer gut mit den Kollegen verstanden. Ich mache sehr gerne Wurst und zerlege gerne.



Wenn Sie jemand drauf anspricht, dass Sie ja noch ganz schön jung sind und noch gar nicht so viel Erfahrung haben, was antworten Sie?

Erfahrungen habe ich zu Hause, in der Ausbildung, im Meisterkurs gesammelt und es kommt immer wieder was Neues dazu – man lernt ja nie aus. Praxis und Übung machen den Meister. Man muss das alles nach und nach lernen und ausprobieren. Und erst, wenn man es immer wieder macht, sitzt es irgendwann. Ich konnte auch nicht nach zwei Monaten schnell und perfekt Fleisch schneiden. Lernen kann man in der Theorie alles, die Praxis ist dann aber doch immer etwas anders. Unser Metzger wurde letztes Jahr zum Beispiel krank und dann musste ich die Wurst alleine machen. Und das hat auch geklappt.

Warum gibt es so wenige Frauen in Ihrem Beruf?

Naja, als Frau hat man einfach weniger Kraft. Und die braucht man schon. Aber Nachteile habe ich dadurch eigentlich nicht, weil es heute viele Hilfsmittel gibt. Es ist anstrengend, aber machbar.

Wie oft werden Sie in Ihrem Freundes- oder Bekanntenkreis nach Tipps zu Fleisch und Wurst gefragt?

Schon oft, weil die Jugend heutzutage nicht mehr so viel mit Kochen am Hut hat. Ich bin zwar keine gelernte Köchin, kann aber Tipps geben.

Was möchten Sie in Zukunft gerne noch machen – privat und beruflich?

Durch Norwegen reisen. Ein Haus bauen oder kaufen. Im Beruf immer wieder was verändern können.

Wenn Sie ein Jugendlicher fragen würde, welche Voraussetzungen es für die Fleischerausbildung gibt, was antworten Sie?

Man sollte auf jeden Fall gerne Fleisch essen und hinter dem Produkt stehen. Man sollte sich nicht davor zieren, mal mit anzupacken und auch mal anspruchsvollere Aufgaben erledigen. Man muss damit klarkommen, dass man viel putzt und sauber macht – das ist die Hälfte von der Arbeit.

Wenn ich nochmal wählen müsste, ich würde das wieder machen. Aber direkt den Fleischer und nicht erst die Verkäuferin.



Bild 1: Werner Molitor ist sichtlich stolz auf seine ehemalige Asuzubildende, Lisa Esser. – Bild 2: In der Fleischerei Werner Molitor hat Lisa Esser Ihre Ausbildung gemacht – Bild 3: Die junge Meisterin vor Essers Hofladen, dem elterlichen Betrieb in Odenthal

„OH DU LECKERE!“: WEIHNACHTSMENÜ-AKTION DER FLEISCHERINNUNG BERGISCHES LAND

Was darf es denn im diesem Jahr Leckeres und Festliches auf dem Tisch sein?



Die Fleischerinnung Bergisches Land greift mit der Aktion „Oh du Leckere! – Ein festliches Menü perfekt zum Vorbereiten“ genau dieses Thema auf, das in der Vorweihnachtszeit viele beschäftigt: Was kochen wir an Weihnachten?

Der Obermeister der Fleischerinnung Bergisches Land, Werner Molitor, freut sich, dass mit der Aktion - in Kooperation mit „Fleischer“ (Moguntia Food Group) - die Arbeit der Fleischerinnen und Fleischer bei den Kunden einmal mehr in den Fokus gerückt werden kann. Bis zum 6. Dezember konnte man an dem flankierenden Gewinnspiel teilnehmen. Unter den zahlreichen Einsendungen via Mail und Gewinnspielkarten sind die Gewinner ausgelost, werden zur Zeit benachrichtigt und können sich noch vor Weihnachten über einen der Einkaufsgutscheine freuen und ihn direkt gegen etwas Leckeres für die Weihnachtstage einlösen. Welches Fleischstück das Richtige für welchen Anlass ist und sich am besten zum Schmoren, Braten und Kochen eignet – Ihre Fleischerei der Innung Bergisches Land berät gerne und gibt Tipps für die richtige Zubereitung.

SIE KONZENTRIEREN SICH AUF IHRE ARBEIT – WIR KÜMMERN UNS UM IHREN FURHPARK.

Egal, ob Sie das passende Fahrzeug oder eine spezielle Ausstattung suchen. Unsere Fachleute stehen Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite. Übrigens auch dann, wenn es um die passende Finanzierung geht. Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem Hause!

Ihre Vorteile:

Damit Ihnen Ihre Arbeit leicht von der Hand geht, hält das Autohaus Gieraths eine große Anzahl verschiedener Firmen- und Nutzfahrzeuge für Sie bereit. Für die unterschiedlichsten Anforderungen, für maximale Flexibilität, für Ihre hohen Ziele eben. Als Ihr Spezialist für Nutzfahrzeuge verfügen wir über ein ausgezeichnet geschultes Werkstattpersonal, ein bestens sortiertes Teilelager und Nutzfahrzeug-Leihwagen. Außerdem verfügen wir über Beratungsprofis, die Sie in Bezug auf Ausstattungsmöglichkeiten und Finanzierungen kompetent beraten. Sie müssen uns also nur den Einsatzzweck nennen, und wir bieten Ihnen das optimale Nutzfahrzeug, das für den täglichen Arbeitseinsatz geschaffen ist und alle Anforderungen problemlos meistert. Gerne können Sie sich aber auch direkt für ein Modell Ihrer Wahl entscheiden.

Einige Service-Leistungen im Überblick:

- Wartung und Reparatur
- Reifenservice mit Räderwechsel und -Erlagerung
- Bremsenprüfstand
- Achsvermessung
- Haupt- und Abgasuntersuchung
- Prüfung der Unfallverhütungsvorschriften
- Ersatzteilservice mit 7.000 verfügbaren Originalteilen
- Klimaanlagen-Check
- 24-Stunden-Notdienst
- Unfallinstandsetzung und Kostenabwicklung
- Fahrzeugpflege
- Mietwagenbereitstellung
- Hol- und Bringservice
- Vor-Ort-Beratung
- Full-Service-Leasing
- Finanzlösungen für Unternehmen
- Zertifizierte Umbauten
- Deutschlandweite Zulassung und Auslieferung
- Mietwagenbereitstellung



Beispelfoto der Baureihe. Ausstattungsmerkmale ggf. nicht Bestandteile des Angebots.
Abbildung zeigt Sonderfarbe. Die Verfügbarkeit ist abhängig von Version, Ausstattung und Auftragsvolumen.

DER NEUE VIVARO-e

100%
ELEKTRISCH.



Für die „letzte Meile“ und noch weit darüber hinaus: Der neue Vivaro-e bringt Ihr Business mit voller elektrischer Kraft nach vorne ohne Einschränkungen von Nutzwert und Komfort. Denn wir verstehen die Bedürfnisse unserer gewerblichen Kunden - von höchster Zuverlässigkeit bis zu niedrigen Betriebskosten.

- Emissionsfreier Antrieb
- Einfach und schnell aufladen
- Nutzlast von bis zu 1.200 kg²
- Ladevolumen von bis zu 6,6 m³⁽³⁾

Jetzt umsteigen!

UNSER PREIS FÜR GEWERBEKUNDEN

für den Vivaro-e Cargo Selection S,
Elektromotor, 100 kW, mit 50 kWh
Batterie

27.300,- €

(zzgl. MwSt.)

Angebot nur für Gewerbe Kunden, zzgl. MwSt. und 695,- € Überführungskosten (zzgl. MwSt.).

Der Herstelleranteil am Umweltbonus in Höhe von 3.000,- € brutto ist in der Kalkulation berücksichtigt. Sie haben zusätzlich die Möglichkeit, die staatliche Förderung (BAFA-Anteil) in Höhe von 6.000,- € beim Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA), Referat 422, Frankfurter Straße 29–35, 65760 Eschborn, www.BAFA.de, zu beantragen. Die Auszahlung des BAFA-Anteils erfolgt bei Erfüllung der Voraussetzungen und nach Zulassung des Fahrzeugs. Der Umweltbonus endet mit Erschöpfung der bereitgestellten Fördermittel, spätestens am 31.12.2025. Ein Rechtsanspruch besteht nicht. Nähere Informationen erhalten Sie bei uns.

Stromverbrauch¹ in kWh/100 km, kombiniert: 26,1 - 21,7; CO₂-Emission, kombiniert 0 g/km (gemäß VO (EG) Nr. 715/2007, VO (EU) Nr. 2017/1153 und VÖ (EU) Nr. 2017/1151). Effizienzklasse A+

¹ Die angegebenen Verbrauchs- und CO₂-Emissionswerte wurden nach dem vorgeschriebenen WLTP-Messverfahren (Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedure) gemäß VO (EG) Nr. 715/2007 und VO (EU) Nr. 2017/1151 ermittelt. Für Neuzulassungen ab dem 1. September 2018 wird für die Berechnung des CO₂-emissionsabhängigen Elements der Kfz-Steuer der nach dem WLTP-Messverfahren bestimmte Wert der CO₂-Emission herangezogen.

² Optional bzw. in höheren Ausstattungslinien verfügbar. Die Standardnutzlast beträgt 1.000 kg.

³ Optional bzw. in höheren Ausstattungslinien verfügbar. Wählen Sie den Vivaro-e Cargo L mit Multifunktionsbeifahrerdoppelsitzbank mit Durchladefunktion für ein maximales Ladevolumen von bis zu 6,6m³.



Gebr.
GIERATHS
GmbH



Bensberg
Kölner Str. 105
Telefon: 02202 40080

Carsten Bornhorn
02204 4008-39
carsten.bornhorn@gieraths.de

Bergisch Gladbach
Paffrather Str. 195
Telefon: 02202 299330

Ewald Steinle
02204 4008-52
ewald.steinle@gieraths.de

GRIPPESCHUTZIMPFUNG FÜR'S HANDWERK

In Kooperation mit der DGAUM konnte die IKK classic sowohl den Mitarbeitern der Kreishandwerkerschaft Bergisches Land (<https://www.handwerk-direkt.de/>), als auch den Mitarbeitern der Kreishandwerkerschaft Bonn Rhein-Sieg (<https://www.khs-handwerk.de/#>) eine Grippeschutzimpfung ermöglichen – und das direkt in ihren Räumlichkeiten vor Ort.

Wir als Krankenkasse finden es großartig, dass Marcus Otto, Hauptgeschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Bergisches Land sowie Oliver Krämer, Hauptgeschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Bonn Rhein-Sieg stets um die Gesundheit ihrer Mitarbeiter bemüht sind. Vorsorge und Umsicht sind gerade auch im Handwerk besonders wichtig.

Was wäre unsere Gesellschaft ohne Handwerk?

Schließlich macht das Handwerk unser heutiges Leben erst möglich.

Wenn es jedoch um „Impfungen“ geht, denken alle derzeit an Corona.

Doch auch andere Schutzimpfungen sollten gerade während der Pandemie nicht vergessen werden. Dazu gehört auch die Grippeschutzimpfung.



Wer auf Nummer Sicher gehen möchte, sollte sein Immunsystem stärken und auf die Grippeschutzimpfung setzen – denn auch die Auswirkungen einer Grippe sind gesundheitlich nicht zu unterschätzen.

Vorsorge in Form einer Impfung ist deshalb in vielen Fällen sehr sinnvoll.

Bleiben Sie gesund!



Bild 1: (v.l.n.r.) Oliver Krämer, Hauptgeschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Bonn Rhein-Sieg und Marcus Otto, Hauptgeschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Bergisches Land © IKK classic

Bild 2: © IKK classic

TEILNAHME DER IKK CLASSIC AM RTL-SPENDENMARATHON 2021

Zum mittlerweile 26. Mal fand am 18.11.2021 der 24 Stunden RTL-Spendenmarathon statt, wie immer moderiert von Wolfram Kons.



1 Nach der erfolgreichen Teilnahme der IKK classic im Jahr 2019 stellte man sich auch in diesem Jahr der sportlichen Herausforderung und durfte wieder ein Teil bei der 24h-Fitness-Challenge von Joey Kelly sein.

Dieses Jahr wurden die Sportarten als Quadrathlon strukturiert, einem sportlichen Vierkampf aus unterschiedlichen Disziplinen, bei der sich die Teams auf unterschiedlichen Sportgeräten beweisen mussten. 41 Kolleginnen und Kollegen der IKK classic sind in 4 Team-Staffeln angetreten. Team 1 startete mit Spinning,

Team 2 auf dem Laufband, Team 3 auf dem Cross-Trainer und unser letztes Team bewältigte das Rudergerät.

Als Highlight konnte in diesem Jahr ein besonderer Guest im IKK classic-Team begrüßt werden. Die IKK classic freut sich, dass Reiner Calmund für das Team gewonnen werden konnte und er beim Spinning alles gegeben hat!

Die IKK classic engagiert sich selbst mit Präventionsprogrammen für die Gesundheit von Kindern, so dass sie gerne auch an der Aktion „Wir helfen Kindern e.V.“ teilnimmt.

Der RTL-Spendenmarathon und Joey Kelly sind seit Jahren ein Dreamteam für die Hilfe von Kindern. Keine Idee ist zu ausgefallen, keine Herausforderung zu groß. Joey Kelly schafft es immer wieder, auch das Unmögliche möglich zu machen und ist damit für die „Stiftung RTL - Wir helfen Kindern e.V.“ der perfekte Partner und ein großartiger Botschafter der Hilfe. Der Erlös des RTL-Spendenmarathons wird genutzt, um weltweit die Lebensperspektiven für Kinder und Jugendliche zu verbessern, gegen den Kampf von Kinderarmut in Deutschland sowie zur Soforthilfe von humanitären Katastrophen wie unter anderem die diesjährige Flut-Katastrophe.



3 Bereits im Herbst engagierte sich die IKK classic ebenfalls mit einer Wiederaufbauhilfe für Flutopfer-Sportvereine. Da leider auch viele Sportvereine von der Unwetterkatastrophe heimgesucht wurden, war es der IKK classic als Krankenkasse besonders wichtig, von der Flut betroffene Sportvereine zu unterstützen.

„Gerade in schwierigen Zeiten ist es von besonderer Bedeutung, den Alltag zu vergessen und den Teamsport sowie das Miteinander nicht zu vernachlässigen. Und unter dem Motto: ‚Gemeinsam geht mehr‘ sind wir immer wieder gerne dabei“, äußert sich Sandra Calmund-Föller, Regionalgeschäftsführerin der IKK classic in Bonn.



INHABER-AUSFALLVERSICHERUNG - DAMIT DER BETRIEB WEITERLÄUFT

Jedem Inhaber und Geschäftsführer eines Handwerkbetriebes verschafft es schlaflose Nächte, wenn er an den eigenen langfristigen Ausfall denkt.

Wer kümmert sich dann um meinen Betrieb? Ein langfristiger Ausfall kann gerade bei kleinen und mittelständischen Betrieben nicht ohne Weiteres kompensiert werden und hat nicht selten Auswirkungen auf Produktion, Verkauf und Umsatz. Auch bei eingespielten betrieblichen Arbeitsabläufen und top motivierten Mitarbeitern gibt es Aufgaben, die eben nur der „Chef“ erledigen kann.



Schließlich werden Mitarbeiter, die vertretungsweise Aufgaben übernehmen könnten, täglich an ihrer für sie vorgesehenen Position gebraucht. Führungsaufgaben erfordern daher das Knowhow des Inhabers oder des Geschäftsführers mit entsprechender Handlungsvollmacht. Sei es der Einkauf von Material, die Verhandlung mit Zulieferern oder die Kalkulation bei der Auftragsannahme.

Mit der neuen Inhaber-Ausfallversicherung der SIGNAL IDUNA sichern sich Inhaber oder Geschäftsführer eines Handwerkbetriebes gegen den eigenen krankheits- oder unfallbedingten Ausfall ab und können finanzielle Einbußen durch eine Arbeitsunfähigkeit auffangen. Die Leistung erhält dabei der Betrieb, mit welcher z. B. temporär übertragene Aufgaben an eigene Mitarbeiter problemlos vergütet werden können. Alternativ kann mit der Leistung aus der Inhaber-Ausfallversicherung ebenso eine fachkompetente und vertrauenswürdige Ersatzkraft finanziert oder Auftragseinbußen aufgefangen werden. Da bereits bei einer Teil-AU von 60% Leistungen fällig werden, ist auch für den Fall vorgesorgt, wenn man für die Produktion, aber nicht für anfallende Büroarbeiten ausfällt. Für Innungsmitglieder hat SIGNAL IDUNA - als langjähriger Partner des Handwerks - auch hier wieder eine attraktive Zusatzleistung integriert.



**Sie wünschen mehr Informationen?
Gerne stehen wir Ihnen zu einem Online- oder Präsenztermin zur Verfügung.**

Adrian Dolog • 02196 7069363

Michael Haupricht & Andrea Weeck-Haupricht • 0221 9841500

Sicherheit ist, wenn man sich von Anfang an auf einen erfahrenen Partner verlassen kann.



Ihre Partneragenturen der KH Bergisches Land:



Bezirksdirektion Weeck-Haupricht
Rösrather Str. 747, 51107 Köln-Rath/Heumar
Hauptstr. 164b, 51465 Bergisch Gladbach
Telefon 0221 9841500
info.weeck-haupricht@signal-iduna.net



Generalagentur Adrian Dulos
Berliner Str. 64, 42929 Wermelskirchen
Telefon 02196 7069363
adrian.dulos@signal-iduna.net

SIGNAL IDUNA
gut zu wissen



DIAMANTENER MEISTERBRIEF FÜR WERNER REITZIG, DER VOR 60 JAHREN SEINE MEISTERPRÜFUNG ZUM MALER ABLEGTE

„Vor 60 Jahren hast du deine Meisterprüfung abgelegt, lieber Werner. Seit 1961 ist so viel passiert, hat sich verändert, ist schnelllebiger geworden. Damals hast du Farben noch selber angerührt, heute weiß kaum noch einer, wie das geht. Du kannst auf eine erfolgreiche Zeit zurückschauen!“, mit diesen Worten leitete der Obermeister der Maler- und Lackiererinnung Bergisches Land, Willi Reitz, die feierliche Übergabe des diamantenen Meisterbriefs an Werner Reitzig ein.



1937 geboren machte er mit gerade einmal 23 seinen Meister. „Eigentlich war ich noch viel zu jung. Im Meisterbrief steht, dass ich das 24. Lebensjahr vollendet haben muss, bevor ich ausbilden darf.“, so der Jubilar ganz nüchtern. „Aber es hat alles gut geklappt. Ich habe im August'61 dann ja einen Betrieb eine Tür weiter zur damaligen Kreishandwerkerschaft angemeldet.“ Diesen Betrieb führte er erfolgreich, bis er ihn im März 1999 krankheitsbedingt schließen musste.

In diesen fast 40 Jahren hat er neun Auszubildende ausgebildet.

Und dann kam zur normalen Arbeit auch noch die Innungsarbeit: Ab den siebziger Jahren war er im Vorstand aktiv. Reitzig erinnert sich: „Da habe ich denen in der Innung gesagt, Obermeister kann ich nicht, ich stelle mich nicht vorne hin und schwinge Reden. Ich bin ein stiller Arbeiter. Also habe ich alles organisiert, war Kassenprüfer, habe die Pressearbeit gemacht, war Schriftführer. Mit 60 Jahren habe ich den Innungskollegen gesagt: Leute, ihr müsst sehen, dass auch mal die Jugend dran kommt, nicht immer nur wir Alten.“

Obermeister Reitz bringt noch eine Zahl ins Spiel: „Und du hast die ÜBA 40 Jahre tatkräftig unterstützt und Prüfungen beaufsichtigt. 40 Jahre ÜBA ist schon eine gewaltige Zahl. Die meisten machen das zehn Jahre, höchstens 20.“ – „In der Zeit habe ich aber auch drei Obermeister verschlissen“, fügt Werner Reitzig schmunzelnd hinzu.

Die Kreishandwerkerschaft Bergisches Land und die Maler- und Lackiererinnung Bergisches Land gratulieren Werner Reitzig ganz herzlich und wünschen ihm weiterhin Gesundheit und alles Gute.

Bild: Ein bisschen mit der Sonne um die Wette strahlten bei der Übergabe: (v.l.n.r.) Willi Reitz, Obermeister der Maler- und Lackiererinnung Bergisches Land, der Jubilar Werner Reitzig zusammen mit seiner Begleitung Angelika Pfeiffer (geb. Becher), Dieter Bolt, Helma Becher sowie Marcus Otto, Hauptgeschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Bergisches Land



BETRIEBSJUBILÄEN

14.10.2021	Dirk Möller	Innung für Metalltechnik	25 Jahre
01.11.2021	Egon Capsars GmbH	Baugewerksinnung	75 Jahre
06.12.2021	Gebr. Rossenbach GmbH	Tischlerinnung	25 Jahre
06.12.2021	Fritz Krieger GmbH	Innung für Sanitär- und Heizungstechnik	50 Jahre
17.12.2021	Frank Simon	Tischlerinnung	25 Jahre
27.12.2021	Dieter Enders	Dachdeckerinnung	25 Jahre
01.01.2022	Georg Barmscheidt	Bäckerinnung	25 Jahre
01.01.2022	Klaus Broich	Tischlerinnung	25 Jahre
02.01.2022	Detlef Schneider	Baugewerksinnung	25 Jahre
01.02.2022	Joahnnes Tenten	Kraftfahrzeuginnung	25 Jahre

ANZEIGE

**WER CLEVER VORAUSSCHAUT,
HAT GUT LACHEN!**

Kommunikation mit Weitsicht und Verantwortung

In einer Zeit, in der sich Märkte, Unternehmen, Produkte und Kunden ständig ändern, behalten wir den Überblick und perfektionieren Ihre Kommunikation nachhaltig.

Kreation & Produktion
online & offline



GILLRATH
MEDIA



NEUE INNUNGSMITGLIEDER

Matthias Kürten	Wipperfürth	Flerischerinnung
Günther Plötz GmbH	Hückeswagen	Innung für Sanitär- und Heizungstechnik
Andorodach Andreas Alex Dobre	Rösrath	Dachdeckerinnung
Michael Borchert	Leverkusen	Baugewerksinnung
Projektwerk NRW GmbH	Gummersbach	Maler- und Lackiererinnung
Sven Markus Falk	Gummersbach	Kraftfahrzeuginnung
Tolga Kutlu Truckpoint	Leverkusen	Kraftfahrzeuginnung
Björn Lukowitz	Kürten	Dachdeckerinnung
Jan Mutzke Elektrotechnik GmbH	Gummersbach	Elektroinnung
Bashir Fadaie	Leverkusen	Maler- und Lackiererinnung
Christian Schirmer	Leichlingen	Bäckerinnung
Paul Frederik Malkus	Nümbrecht	Dachdeckerinnung
Patrick Feldhoff	Lindlar	Dachdeckerinnung
Guido Odenthal	Bergisch Gladbach	Dachdeckerinnung
Giuseppina Moncada	Leverkusen	Friseurinnung
Hamacher GmbH	Lindlar	Elektroinnung

VORSTANDSSITZUNGEN & INNUNGSVERSAMMLUNGEN



10.01.2022	18.00	Vorstandssitzung der Kraftfahrzeugginnung
10.01.2022	19.30	Innungsversammlung der Kraftfahrzeugginnung
20.01.2022	15.00	Vorstandssitzung der Bäckerinnung
20.01.2022	16.00	Innungsversammlung der Bäckerinnung

ERSTE-HILFE-KURSE NACH DEN BG VORGABEN / FEV §68



17.01.2022	09:00 - 16:30 Uhr	Kreishandwerkerschaft Bergisches Land
19.01.2022	09:00 - 16:30 Uhr	Kreishandwerkerschaft Bergisches Land
21.01.2022	09:00 - 16:30 Uhr	Kreishandwerkerschaft Bergisches Land
24.01.2022	09:00 - 16:30 Uhr	Lindlar
31.01.2022	09:00 - 16:30 Uhr	Lindlar

BRANDSCHUTZHELFER-SCHULUNGEN



03.02.2022	09:00 - 13:00 Uhr	Kreishandwerkerschaft Bergisches Land
03.02.2022	14:00 - 18:00 Uhr	Kreishandwerkerschaft Bergisches Land

Weitere Kurse in Erste-Hilfe finden Sie unter:
<https://www.handwerk-direkt.de/ersthelferkurse.aspx>

Hier können Sie sich auch direkt online anmelden.



Auch für die Brandschutzhelferkurse ist eine online-Anmeldung möglich unter:
<https://www.handwerk-direkt.de/brandschutzhelferkurse.aspx>



FAIR MITEINANDER KÄMPFEN



Die Bundestagswahl 2021 ist Geschichte.

Wenn ich auf den diesjährigen Wahlkampf zurückblicke, so stößt doch eins nach wie vor bitter auf: der Umgang der Parteien untereinander und insbesondere die teils unfaire Zurschaustellung ausgewählter Einzelpersonen – nicht nur durch gegnerische Parteien und Medien, sondern ebenso durch die eigene Mannschaft.

Und nie hat Social Media eine größere Rolle im Wahlkampf in Deutschland gespielt. Parteien haben potenzielle Währende und Nichtwährende gezielt mit Auszügen ihres Parteiprogramms umworben und gewünschte Inhalte bezahlt verbreitet. Es wurden Gruppenfotos so beschnitten, dass die Herren der Schöpfung nicht mehr zu sehen waren und die Partei war stolz auf die zur Schau gestellte „Frauenquote“. Es wurde ein Lacher zur falschen Zeit am falschen Ort ebenso medial „ausgeschlachtet“ wie ein vermeintlich nicht vorhandener Regenschirm, den es dann aber doch gegeben hatte –

nur war dieser auf dem viral gegangenen „Schirm-Tweet“ schlicht und einfach nicht zu sehen gewesen. Doch „in real life“ gab es ihn, den im Netz empört vermissten Regenschirm.

Das Problem der Medienwirklichkeit gab es schon immer – auch bei Zeitungen, Radio oder TV. Was dort veröffentlicht wird, nimmt man erst einmal als Wirklichkeit wahr. Dies geschieht allerdings vor dem Hintergrund, dass man weiß, wer oder was dahintersteckt: vor allem Journalisten, die mit ihrem Namen für Qualität und Richtigkeit der Informationen stehen oder im anderen Fall auch Rede und Antwort stehen müssen. Das ist bei den Sozialen Medien anders: da werden unter Pseudonymen Gerüchte, Mutmaßungen und Meinungen als Nachrichten und Tatsachen verkauft, und die traditionellen Nachrichtenquellen mit Titeln wie „Lügenpresse“ und „Fake News“ belegt. Man weiß noch nicht einmal, ob eine reale Person postet oder ein Bot aus Russland.

Wenn wir uns dessen bewusst sind, können wir Bilder besser einordnen und laufen nicht Gefahr, Aussagen ohne ihren ursprünglichen Kontext zu bewerten und uns vorschnell ein Urteil zu bilden.

Wie immer liegt es an uns. Denn wir sind diejenigen, die häufig nur das sehen (wollen), was in unser Bild passt. Wir hören zu, wenn etwas in unseren Ohren wie Musik klingt und blenden alles andere aus.

Das ist einseitig und sehr gefährlich.

Ihr
Marcus Otto



IHRE VERSORGUNGSSUNTERNEHMEN: MIT ENERGIE UND LEISTUNG FÜRS HANDWERK IM BERGISCHEN LAND



AggerEnergie GmbH

02261 30 03-0

Engelskirchen, Marienheide, Wiehl: Strom, Gas und Wasser
Bergneustadt, Gummersbach, Morsbach, Nümbrecht, Overath,
Reichshof, Waldbröl: Strom und Gas



BELKAW GmbH

02202 2855800

Bergisch Gladbach: Strom, Gas und Wasser
Leichlingen und Kürten: Strom
Burscheid, Odenthal und Lindlar: Strom und Gas



Bergische Energie- und Wasser-GmbH

02267 686-0

Kürten: Gas
Hückeswagen, Wermelskirchen und Wipperfürth:
Strom, Gas und Wasser



Energieversorgung Leverkusen GmbH & Co. KG

0214 8661-0

Leverkusen: Strom, Gas, Wasser und Fernwärme



RheinEnergie AG

0221 34645555

Rösrath: Strom und Gas



Stadtwerke Leichlingen GmbH

02175 977-0

Leichlingen: Gas und Wasser

Für jahrelanges
Vertrauen braucht man
jahrelange Erfahrung.

Morgen
kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Wir nutzen unser innovativstes Tool schon seit über 170 Jahren: echte Nähe. Denn nichts geht über persönlichen Kontakt vor Ort. Okay, wir bieten natürlich auch Online- und Mobile Banking, Apps sowie mobiles Bezahlen mit unseren digitalen Karten. Wir sind ja nicht von gestern.