aktuell 1/2023
NEWSLETTER
Kreishandwerkerschaft Neckar-Odenwald-Kreis
Körperschaft des öffentlichen Rechts

Newsletter-Editorial

Liebe Mitglieder der Kreishandwerkerschaft, sehr geehrte Freunde und Förderer des Handwerks im Neckar-Odenwald-Kreis,

in diesem Newsletter wollen wir Sie auf die anstehenden Termine hinweisen und was sich in den letzten Wochen bei uns getan hat.

Außerdem verweisen wir auf eine politischen Kommentar aus Berlin.
Bitte beachten Sie auch unsere Werbebriefen.

Ihr Michael Windmeiler
Geschäftsführung Kreishandwerkerschaft
Neckar-Odenwald-Kreis

Termine der Kreishandwerkerschaft

Zu folgenden Veranstaltungen erhalten Sie noch Einladungen

27. April 2023
Fachärztefortbildung im Handwerk durch Ansätze der New-Work-Bewegung – Informationen und Austausch für Betriebe Zentralgewerbeschule Buchen im Odenwald; 18.00 Uhr

25. Mai 2023
Nacht der Ausbildung von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr in ihrem Betrieb

2. September 2023
Kurpfälzer Brotmarkt in Mosbach, ab 11.00 Uhr, Marktplatz

23. September 2023
Freisprechungsfeier in der Erfttalhalle in Hardheim, 17.00 Uhr

30. September 2023
Lehrstellenbörse in der Puttbergthalle Mosbach-Neckarelz, 10.00 Uhr

Praktikumswoche ist bäck in THE LÄND:

Part of THE LÄND

5 Tage, 5 Berufe, 5 Unternehmen

Die Praktikumswoche BW finden 2023 statt:
- Pfingstferien + zwei folgende Schulwochen (30.05. - 23.06.)
- Herbstferien + zwei darauf liegende Schulwochen (16.10. - 03.11.)

Mehr Infos unter www.praktikumswoche-bw.de

Baden-Württemberg MINISTERIUM FÜR WIRTSCHAFT, ARBEIT UND TOURISMUS
Bundesagentur für Arbeit Regionaldirektion Baden-Württemberg
SCHULEWIRTSCHAFT Baden-Württemberg
IHK Ihr Partner für Ausbildung, Weiterbildung und Fachkräftesicherung
SÜDWESTMETALL metall. Bildung
HANDWERKBW

Startschuss der ersten digitalen Lernklasse

In Schulterschluss der Innung für das Elektro- u. Informationstechnikerhandwerk NOK, dem Landratsamt Neckar-Odenwald-Kreis und der Gewerbeschule Mosbach wird ab nächsten Lehrjahr die erste digitale Lernklasse eingeführt. „Wenn nicht wir war dann ist für die digitale Zukunft und für die Entwicklung in Deutschland entschieden!" frugt Jochen Baumgärtner, Obermeister der Innung.
Um diesen Anspruch zu unterstreichen, werden zum Start des neuen Schuljahrs 2023 die ersten Fachkräften der Elektroniker mit iPads, die von den Mitgliedsbetrieben gespendet werden, ausgestattet. Die Geräte, die nach bestandener Abschlussprüfung auch in Besitz der Schüler verbleiben dürfen, dienen der Gestaltung des digitalen Unterrichts. In gleichen Zug wird verbindlich das digitale Berichtsheft eingeführt, wobei die Unterhaltskosten von der Elektro-Innung für ihre Mitglieder kompetent übernommen werden.
Landrat Dr. Achim Brötel betont die digitale DNA, die Grundbesitzartiteil der Berufsausbildung ist, hebt hervor das diese Ausbildung eine Investition in die Zukunft ist, denn es wird vorausgesagt, dass der Strombedarf sich in den nächsten 10 Jahren verdoppeln wird.

Im Bild von links: OSID. Andreas Hoffner, Landrat Dr. Achim Brötel, Obermeister Jochen Baumgärtner; Stellv. Obermeister Franz Koller

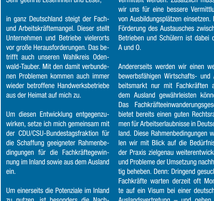
Lokaler Bäcker mit ausgezeichneter Qualität

Wer sich etwas Gutes tun möchte, kauft beim lokalen Handwerksbäcker um the Ecke: Hier gibt es echte Qualität – mit wertvollen, gesunden Rohstoffen aus der Heimat. Das stellte einmal mehr die Brotprüfung der Bäcker-Innung Neckar-Odenwald unter Beweis. Als in der Buchener Hauptstraße der Sparkasse Neckartal-Odenwald die Urkunden mit einem wahren Goldregen verteilt wurden.

Die Feierstunde wurde von Vorstandsvertreter Ralph Müller eingeleitet. Seitens der Sparkasse Neckartal-Odenwald bote er die qualitätsvollen – und überaus wohlschmeckenden – Backwaren, aber auch das emsige Schaffen lokaler Bäcker: „Das Handwerk hat nach wie vor goldenen Boden, wenn der Handwerker mit Liebe, Engagement und Freude zu Werke geht – Eigenschaften, die auf unseren Bäcker durchweg zutreffen", konstatierte er. Besonderen Respekt verlange deren Arbeit auch angesichts gewisser Risiken, die mit dem Sprung in die Selbstständigkeit verbunden sind. Ebenso bringe die Inflation neue Hürden mit sich: „Die Frage ist, was man der Kundschaft preislich zumuten kann", betonte Müller und erinnerte mit dem Fachkräftemangel an ein weiteres Thema unserer Zeit. Sein Dank ging an die Bäcker-Innung mit Innungsobermeister Peter Schäl und Ehrenobermeister Friedbert Engert an der Spitze. Peter Schäl wiederum berief sich auf die Wichtigkeit der Zusammenarbeit vor Ort „Es ist wichtig, wenn man sich kennt und aufeinander einstellen kann", hielt er fest. Schließlich habe die Zeit mancher Herausforderung zu bieten: Nachdem die Bäckereien im Ländlichen Raum auch die Corona-Pandemie gut überstanden hatten, droht nun der Fachkräftemangel. „Wir lassen uns aber nicht unterkriegen. Als Innung sind wir stark!", bemerkte Schäl. Die Erzeugnisse der Bäcker bezeichnete er als „Inbegriff gebackener Natur", was man mit der Brotprüfung bewusst in die Öffentlichkeit trage: „Wir backen beste Handwerksqualität und stehen dazu", bemerkte er selbstbewusst. Umso schöner sei es, dass man die als freiwillige Qualitätskontrolle anzusehende Brotprüfung nun auch wieder im Wechsel in den örtlichen Geldinstituten durchführen könne.

Die Grußworte erörtnete Buchens Bürgermeister Roland Burger: „Jede Bäckerei ist ein elementarer Bestandteil der örtlichen Infrastruktur und ein wertvoller Treffpunkt für die Bürger", stellte er klar und dankte für das gebackene Bekenntnis zur Heimat. Bundestagsabgeordnete Nina Warken (CDU) schlug ähnliche Töne an „Traditionell hergestellte Brot ist unglaublich qualitätsvoller und bekömmlicher als die Konkurrenz vom Discounter!", unterstrich sie. Aufgabe der Politik sei es, dies anzuerkennen und zugleich bürokratische Hürden zu reduzieren. Ein Ort, das aus Sicht der Bäcker Thomas Mayer aufgriff: Er monierte unter anderem den deutlich erhöhten Verwaltungsaufwand durch digitalisierte Krankenmeldungen. „Ein Bäcker verbringt im Schnitt 1,5 Arbeitstage pro Woche im Büro oder muss bezahlte Bürokräfte anstellen, was nicht Sinn der Sache ist", berichtete er ernüchtert.

Die Urkunden überreichte Brotprüfer Daniel Pham (Deutsches Brotinstitut e.V.). Der Aachener zeigte sich begeistert: „Nur selten habe ich einen Kreis mit so guten Backwaren und so motivierten Bäckern erlebt", hob er hervor und sprach von einem „tollen Ergebnis, das sich sehen lassen kann". Die Mehrzahl der Teilnehmer wurde drei Jahre in Folge mit 100 Punkten für allerfeinstes Gebäck ausgezeichnet – ganz im Sinne der Kunden, die jeden Tag das Beste für ihre Gäste erwarten können. Nicht ohne Stolz hängte er die Urkunden an die Vertreter der Bäckereien Engert (Eztal-Dallau), Münkel (Schloßau), Mayer (Neckarelz), Gärtnersmühle (Hardheim), Schäl (Mudau), Müssig, Leibfarth (beide Walldürn), Zuckerbeck/Breunig (Hainstadt) sowie aus dem Main-Tauber-Kreis Rüger (Nassig) und Steinrück (Dörlesberg) aus und gratulierte zu den Erfolgen. Weitere Urkunden werden in der kommenden Innungsversammlung verteilt. Beim gemütlichen Empfang wurde das Wochenende eingeleitet.


QUALITÄTSPRÜFUNG
Die Ergebnisse der Brotprüfung
Bäckerei Müssig
Bäckerei Leibfarth
Bäckerei Rüger
Bäckerei Rüger
Bäckerei Steinrück
Bäckerei Steinrück
Bäckerei Steinrück