





**PFALZWERKE
GRUPPE**



Wir sind Ihr Partner für Elektromobilität.

Nutzen Sie die Vorteile unserer Ladelösungen für Ihr Unternehmen:

- ✔ **Unabhängigkeit durch eigene Ladestation:** Einfache und intelligente Wallbox-Auswahl für Ihr Unternehmen
- ✔ **Vorbild sein:** Laden Sie Ihre Nutzfahrzeuge mit Ökostrom und tun Sie der Umwelt etwas Gutes
- ✔ **Nachhaltig profitieren:** 250€-Purstrom-Prämie auf Wallboxen und Installation
- ✔ **THG-Quote:** Sichern Sie sich Ihre Treibhausgasminderungsquote-Prämie
- ✔ **Installationservice:** Regionale und zertifizierte Handwerkspartner

Jetzt individuelles Angebot anfragen unter: elektromobil@pfalzwerke.de



Modellbeispiel

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

das Handwerk ist das Herz des Mittelstands in Deutschland. Als bedeutende Wirtschafts- und Gesellschaftsgruppe hat es maßgeblichen Einfluss auf unser öffentliches Leben. Das Handwerk stabilisiert nicht nur die Konjunktur, sondern auch den gesellschaftlichen Zusammenhalt. Wir sind Ausbilder Nr. 1 in Deutschland. Wir setzen den Klimaschutz um. Wir sind maßgeblich an der Energie- und Mobilitätswende beteiligt. Kurz: das Handwerk gehört zu den entscheidenden Standortvorteilen in Deutschland. Daher halte ich es für an der Zeit, die Wirtschaftspolitik nicht länger von der Automobilindustrie oder den großen Konzernen aus zu denken. Unsere Wirtschaftspolitik sollte vielmehr vom Handwerk und vom Mittelstand aus angegangen und umgesetzt werden.

Mit 5,6 Millionen Beschäftigten und 766 Milliarden Umsatz in 2023 ist das Handwerk das Rückgrat der deutschen Wirtschaft und Gesellschaft. Mittelstand und Handwerk stehen für 99 Prozent aller Betriebe und Unternehmen in Deutschland. Sie stabilisieren damit nicht nur die Konjunktur, sondern stützen auch unseren gesellschaftlichen Zusammenhalt. Zwar weiß die Politik um die Bedeutung der kleinen und mittleren Handwerksunternehmen. Aber Wissen und Handeln sind zwei Paar Schuhe. Als standorttreuer Wirtschaftsbereich ist das deutsche Handwerk im besonderen Maße auf gute Rahmenbedingungen angewiesen. Und daran mangelt es vielfach. Als ein Beispiel sei hier auf den seit vielen Jahren überfälligen Bürokratieabbau hingewiesen.

Mit knapp 30 Prozent aller Ausbildungsplätze in Deutschland ist das Handwerk Ausbilder Nr. 1, kein Wirtschaftsbereich bildet mehr aus als unsere Handwerksbetriebe. Die duale Ausbildung mit über 130 Berufen bietet jungen Menschen gerade in diesen ungewissen und bewegten Zeiten zukunftsichere und anspruchsvolle Berufe mit hervorragenden Fortbildungs- und Karrieremöglichkeiten. Das duale System der beruflichen Bildung in Deutschland ist ein weltweit anerkanntes Erfolgsmodell,

das berufliche Bildung auf höchstem Niveau ermöglicht.

Für die anstehenden Veränderungsprozesse beim Klimaschutz und bei der Energie- und Mobilitätswende nimmt das Handwerk eine Schlüsselrolle ein. Schon derzeit arbeiten rund 490.000 Handwerksbetriebe mit über 3,1 Millionen Beschäftigten in knapp 30 Gewerken täglich in fast allen Bereichen am Erfolg der Energie-, Wärme und Mobilitätswende mit. Überall in Deutschland - auch im Einzugsgebiet der Kreishandwerkerschaft Vorderpfalz - installieren Handwerkerinnen und Handwerker Photovoltaikanlagen und Wärmepumpen, dämmen Gebäude oder bauen an der Infrastruktur für die zunehmende E-Mobilität. Allein das Handwerk kann mit seiner Präsenz vor Ort und seiner dezentralen Struktur die Transformation in die Fläche bringen.

Wegen seiner Beiträge zum Klimaschutz und zur Energiewende ist das Handwerk ein Innovationsmotor. Darüber hinaus ist das Handwerk, sind unsere Betriebe, aber auch ein wichtiger Integrationsmotor. Viele zu uns geflüchtete Menschen bauen sich eine neue Existenz im Handwerk auf.

Wachstum, Wohlstand und Wettbewerbsfähigkeit sind alles andere als selbstverständlich. Das haben uns die letzten Jahre gezeigt. Als standorttreuer Wirtschaftssektor ist das deutsche Handwerk in besonderem Maße auf gute Voraussetzungen angewiesen. Dazu zählen: wieder Lust auf Unternehmertum machen, Freiräume schaffen, die Wettbewerbsfähigkeit erhöhen und die Potenziale zur Fachkräftesiche-



rung ausschöpfen. Dann kann es seine Beiträge für die Zukunft Deutschlands wieder voll entfalten.

Wer die wirtschaftliche Stagnation bekämpfen und zugleich unsere Gesellschaft stabilisieren will, kommt am Handwerk nicht vorbei. Deshalb ist es höchste Zeit, eine Wirtschaftspolitik auf den Weg zu bringen, die Handwerk und Mittelstand wieder mehr ins Zentrum ihres Handelns stellt.

Wir können mit Recht stolz auf unser Handwerk und auf jeden einzelnen unserer Betriebe sein. In diesem Sinne grüße ich sie im zu Ende gehenden Jahr. Ich wünsche ich Ihnen, Ihren Familien und Ihren Beschäftigten zum bevorstehenden Weihnachtsfest besinnliche, erholsame Tage und für das neue Jahr Gesundheit, Glück und Erfolg.

Ihr Christian Hanemann
Kreishandwerksmeister

Sicherheitstechnische und arbeitsmedizinische Betreuung gern. DGUV Vorschrift 2



Maximilianstr. 23
67433 Neustadt a.d.Weinstr.
Tel.: 06321/ 39980-00
Fax: 06321/39980-01
info@diemer-ing.de
www.diemer-ing.de

- Gefährdungsbeurteilungen, z.B. Mobiles Arbeiten/Homeoffice, Brandschutz
- Online Seminare z.B. Sicherheitsbeauftragter
- Arbeitsmittelprüfdienst
- UVV-Prüfungen
- Prüfung elektrischer Geräte DGUV A3
- Unterweisungen Online oder vor Ort
- Gabelstaplerfahrer-Kurse
- Betriebsanweisungen
- Prüfungen von Regalen
- arbeitsmedizinische Vorsorge



INHALT

Inhaltsverzeichnis

• Grußwort des Kreishandwerksmeisters	3	• Recht: Bürokratieentlastungsgesetz	14
• Inhalt / Impressum		4 • Recht: Elektronische Kassensysteme	15
• Grußwort des Hauptgeschäftsführers		5 • Recht: Anhebung der Grenze für steuerlich	16
• Brot- und Brötchenprüfung		6 abzugsfähige Geschenke auf 50 €	
• Bäckermeister Rudolf Raab Aktion „5.000 Brote“		7 • Seminarprogramm 2025	16
• Brezelhoheiten des Bäckerinnungsverband Südwest		8 • Recht: Unentgeltliche Betriebsübertragung	17
• Ausbildungsmesse „Sprungbrett“ in Ludwigshafen		9 • 30-jähriges Firmenjubiläum von Martina Groeger	18
• Spezialitäten-Wettbewerb der	10-11	• 70. Geburtstag von Norbert Hartmann	19
Fleischer-Innung Süd- und Vorderpfalz		• 70. Geburtstag von Brigitte Mannert	20
• Zimmerer-Innung Vorderpfalz	12	• 60. Geburtstag von Stefan Kempf	21
zu Gast bei Benz Dachwelten		• Nachrufe	22
• INQA-Coaching	13		

Impressum

Herausgeber

Dienstleistungszentrum Handwerk GmbH
Ludwigsplatz 10
67059 Ludwigshafen
Telefon 0621 59114-0, Telefax 0621 59114-44
E-Mail: info@dlz-handwerk.de
www.dlz-handwerk.de
Geschäftsführer: Christian Mohr

Redaktion

Walter Krupp
Daniela Rückert

Layout

redesign.media

Fotos

Privat, Redaktion Dienstleistungszentrum Handwerk
Titelseite: Brot- und Brötchenprüfung, Ausbildungsmesse Sprungbrett, Brotkönigin, Spezialitätenwettbewerb

Anzeigenwerbung

Christian Mohr

Dienstleistungszentrum Handwerk aktuell ist das offizielle Organ der Kreishandwerkerschaft Vorderpfalz. Es wird den angeschlossenen Betrieben ohne Bezugsgebühr geliefert.

Druckerei

Saxoprint GmbH
Enderstr. 92 c
01277 Dresden

ONLINE GEDRUCKT VON
SAXOPRINT 

FOLGT UNS AUF



/DLZKH



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

„dunkle Schatten, aber auch branchenbezogene Lichtblicke“, so das Fazit einer repräsentativen Umfrage zur Geschäftslage pfälzischer Handwerksbetriebe, die von der Kammer in Kaiserslautern im September durchgeführt wurde. In der Gesamtschau bleibt die konjunkturelle Stimmung im pfälzischen Handwerk weiterhin gedämpft. Nicht nur das Handwerk, unsere Wirtschaft befindet sich insgesamt in einer schwierigen Phase. Neben dem Sparkurs der Verbraucher sorgen Lieferengpässe, die drastische gestiegenen Energie- und Rohstoffpreise sowie die nach wie vor großen Lücken beim Fachpersonal dafür, dass die wirtschaftliche Situation weiterhin angespannt ist. Dies hat bei einigen Gewerken zu spürbar negativen Auswirkungen auf das Geschäftsklima geführt.

Über alle Branchen hinweg bewerten 78 Prozent aller befragten Betriebe ihre aktuelle Lage als gut oder befriedigend. Gegenüber dem Vorjahr entspricht dies einem leichten Rückgang von sechs Prozent. Weiter verschlechtert hat sich die wirtschaftliche Lage insbesondere bei den Baugewerken. Waren es 2023 noch 82 Prozent, die ihre Geschäftslage als gut oder befriedigend einschätzten, so sank dieser Wert im laufenden Jahr auf nur noch 63 Prozent. Auch wenn ein Großteil unserer Betriebe nur am Rande im Neubaugeschäft tätig ist, gibt dieser Rückgang Anlass zur Sorge. Neben der Baubranche waren auch Ausbaubetriebe sowie industrieabhängige Handwerker für den gewerblichen Bedarf stark von der konjunkturellen Flaute betroffen. Zufriedenstellend sehen hingegen die Kfz-Betriebe, die Nahrungsmittel- und Gesundheitshandwerke sowie die persönlichen Dienstleister ihre momentane Geschäftslage.

Was die Preisentwicklung betrifft, vermelden 50 Prozent aller befragten Handwerksbetriebe steigende Rohstoffpreise. Nur knapp ein Viertel konnte die gestiegenen Preise an ihre Kunden weitergeben. Fast alle Unternehmen gehen von mindestens gleichbleibenden Beschaffungskosten aus. Neben den steigenden Rohstoffpreisen erwarten viele Betriebe, dass auch die Löhne und Gehälter zukünftig schneller ansteigen werden.

Die Umsatzentwicklung bleibt aufgrund der Befragungsergebnisse weitgehend stabil. Rund die Hälfte der Betriebe meldet gleichbleibende Umsätze, 17 Prozent verzeichnen gestiegene, jedoch knapp ein Drittel sinkende Umsätze. Immerhin 71 Prozent erwarten, dass ihre Umsätze in Zukunft steigen oder gleich bleiben werden.

Gegenüber dem Vorjahr ist die Betriebsauslastung etwas zurückgegangen. 68 Prozent aller Betriebe geben an, zu mehr als 70 Prozent ausgelastet zu sein. Die freien Kapazitäten sind vor allem bei den Bau- und Ausbaubetrieben sowie den personenbezogenen Dienstleistern gestiegen; rund die Hälfte der Betriebe des gewerblichen Bedarfs meldet gesunkene Auftragseingänge. Aktuell müssen die Kunden durchschnittlich mit neun Wochen Vorlaufzeit rechnen, wenn sie einen Handwerker beauftragen.

Der Personalbestand ist bei 71 Prozent der Betriebe stabil geblieben. 13 Prozent haben neues Personal eingestellt, 16 Prozent der Betriebe haben Mitarbeiter verloren. Besorgniserregend sind auch hier wiederum die Ergebnisse aus der Baubranche. Bei einem Drittel aller Unternehmen kam es bereits zu einem Personalab-

bau. Die Investitionstätigkeit bleibt auf niedrigem Niveau. Aufgrund der schwachen gesamtwirtschaftlichen Lage und der eingeschränkten Kaufkraft planen nur neun Prozent aller befragten Betriebe eine Erhöhung ihrer Investitionen.

Das unterschiedliche Bild in den einzelnen Gewerken bei der Beurteilung der aktuellen Geschäftslage prägt auch die Erwartungen an die Zukunft. Über alle Branchen hinweg erwarten 75 Prozent der Betriebe im kommenden Quartal eine bessere oder mindestens eine gleichbleibende Geschäftslage, während 65 Prozent der Bauhandwerker und 64 Prozent der gewerblichen Zulieferer lediglich von einer mindestens gleichbleibenden Entwicklung ausgehen.

Es bleibt abzuwarten, ob sich die rückläufige Inflationsrate und die fallenden Zinsen im kommenden Jahr positiv auf das Kauf- und Investitionsverhalten der Verbraucher auswirken werden. Experten gehen für das nächste Jahr eher von einer Stagnation der deutschen Volkswirtschaft und somit auch der Umsätze im Gesamthandwerk aus. Allerdings werden zugleich nicht unerhebliche Aufwärtspotenziale gesehen, wenn der Wohnungsbau schneller wieder Fahrt aufnimmt als derzeit absehbar. Es ist zu wünschen, dass die neue Bundesregierung nach dem vorgezogenen Wahltermin im Februar 2025 hier zeitnah Impulse setzt.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen frohe Weihnachtsfest und ein gutes Neues Jahr.

Ihr Jochen Heck
Hauptgeschäftsführer



Mitgliedsbetriebe der Bäcker-Innung für überragende Qualität ihrer Backwaren ausgezeichnet

Brot- und Brötchenprüfung in den Räumen von Bäckermeister Wolfgang Schmidt in Dreisen

Wie bereits des Öfteren in „Handwerk aktuell“ berichtet, lassen zahlreiche Mitgliedsbetriebe der Bäcker-Innung Pfalz-Rhein Hessen die Qualität ihrer Produkte regelmäßig von einem Experten des Deutschen Brotinstituts überprüfen. Bewertet werden die Qualität der eingereichten Brote, Brötchen sowie anderer Backwaren, was im Ergebnis Rückschlüsse auf das handwerkliche Können der jeweiligen Bäckermeister und -meisterinnen erlaubt.

In der zweiten Oktoberwoche nahm Daniel Wolf als Prüfer des Deutschen Brotinstituts die eingereichten Backwaren von sechs Innungsbetrieben kritisch unter die Lupe. Bäckermeister Schmidt ist, wie viele seiner Kollegen, bestrebt, sein umfangreiches Angebot an regionalen Produkten kontinuierlich zu verbessern und auf höchstem Qualitätsniveau zu halten. Die Qualitätsprüfung des Deutschen Brotinstituts unterstützt ihn dabei. Für sein Engagement hat ihm 2021 der damalige rheinland-pfälzischen Wirtschaftsminister Volker Wissing den Landeshonorenpreis im Bäckerhandwerk verliehen. Brotprüfer Daniel Wolf ist Trainer der Bäcker-Nationalmannschaft, die Deutschland bei internationalen Wettbewerben vertritt.

Bei der Qualitätsprüfung gehen die unabhängigen Vertreter des Deutschen Brotinstituts immer nach dem gleichen Schema vor. Weil „das Auge bekanntlich mitsieht“, erfolgt die sensorische Prüfung stets von außen nach innen. Begutachtet und bewertet werden also zunächst Form und Aussehen der Backware sowie deren Oberfläche und Krusteneigenschaft. Im nächsten Schritt wird das Innere auf Lockerung, Krumenbild, Elastizität und Struktur überprüft. Auch der Geruch muss zur Backware passen und sollte im Idealfall Lust machen hineinzubeißen. Zum Abschluss wird der Geschmack bewertet, wobei die Geruchs- und Geschmacksaromen zum jeweiligen Produkt passen sollten.

Je nachdem, wie das Urteil des Prüfers ausfällt, werden die getesteten Backwaren bewertet. Erhält ein Produkt bei



Die Bäcker warten gespannt auf die Prüfung ihrer Brote & Brötchen



Brotprüfer Daniel Wolf bei der Arbeit

der Prüfung mindestens 90 von 100 möglichen Punkten, wird es mit „gut“ bewertet. Die Auszeichnung „sehr gut“ wird dann vergeben, wenn das Brot die maximale Punktzahl erreicht. Und für drei Jahre „sehr gut“ in Folge erhält die jeweilige Ware eine „Gold-Auszeichnung“ als Nachweis für die konstant sehr gute Topqualität.

Bei der Qualitätsprüfung in Dreisen erhielt Bäckermeister Harald Weber von der gleichnamigen Bäckerei in Dittelsheim-Heßloch für 12 seiner 14 eingereichten Brote die Note „sehr gut“. Außerdem wurden zwei seiner vier eingereichten Brötchensorten mit der Bestnote bewertet. Ebenfalls mit „sehr gut“ bewertet wurden zwei von drei Broten und eine Brötchensorte von Bäckermeister Mike Beny aus Wintersheim. De' Zille Bäck aus Kandel hatte vier Brotsorten zur Bewertung mitgebracht, von denen drei „sehr gut“ erreichten. Mit „sehr gut“ schnitten auch alle vier eingereichten Brötchensorten ab. Darüber hinaus konnte De' Zille Beck für seine Backwaren Dinkelkrusti, Buchweizen Bürli und Bienwald-Kruste die begehrte

Gold-Auszeichnung für konstant sehr gute Topqualität mit in die Südpfalz nehmen. Die Rhoihesse-Bäckerei Jörg Weber aus Flonheim präsentierte 11 Brotsorten, von denen 10 mit „sehr gut“ abschnitten, außerdem alle sieben eingereichten Brötchensorten. „Kissel Brot und mehr“ aus Reichenbach-Steegen war mit sieben Brot- und drei Brötchensorten vertreten: fünf der Brote und zwei Brötchen erreichten die Note „sehr gut“. Die Bestnote erhielt die westpfälzische Bäckerei Kissel außerdem für ihre zwei Stollensorten. Bleibt noch der Hausherr, Bäckermeister Wolfgang Schmidt, der für sechs seiner sieben Brote und seine drei Brötchenvariationen ein „sehr gut“ von Prüfer Daniel Wolf erhielt. Freuen konnte sich Schmidt auch über vier Gold-Auszeichnungen für seine Laugenbrezel, seine Tafel- und Dinkelbrötchen und sein Draser Holzofenbrot.

Für die teilnehmenden Betriebe sind die Ergebnisse eine Bestätigung, auf dem richtigen Weg zu sein. Darüber hinaus wirken sie sich im Laden, auf der Homepage, in den Sozialen Medien oder auf der Verpackung verkaufsfördernd aus.



Bäckermeister Rudolf Raab unterstützt durch Aktion „5.000 Brote“

Ausbildung von Jugendlichen in Entwicklungsländern - Konfis backen Brot für die Welt

Über diesen Bäckermeister haben wir in „Handwerk aktuell“ bereits im Frühjahr dieses Jahres anlässlich seines 60. Geburtstags berichtet. Nicht zuletzt, weil es ihm immer wieder aufs Beste gelingt, mit rabenstarken Aktionen auf sein Handwerk und seine Produkte aufmerksam zu machen. Die Rede ist von Bäckermeister Rudolf Raab aus Heßheim in der Pfalz, der im November Konfis (also Jugendliche, die zum Konfirmandenunterricht gehen) in seine Backstube einlud, um gemeinsam mit ihnen Brot zu backen. Nicht irgendein Brot, sondern 60 Kartoffelbrote als Teil der Aktion „5.000 Brote“, einem Gemeinschaftsprojekt von „Brot für die Welt“, der Evangelischen Kirche in Deutschland (EKD) und des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks.



Die Konfirmanden in der Backstube

Wie der Bäckermeister berichtet, hatte er bereits Anfang Oktober gemeinsam mit Konfirmanden aus Heßheim und Beindersheim 140 Brote für den genannten Zweck gebacken, die im Anschluss an die Erntedank-Gottesdienste in den beiden Gemeinden gegen eine Spende abgegeben wurden. Am Morgen des 9. November standen nunmehr sechs Konfis aus Gerolsheim und Dirmstein vor seiner Bäckerei, die auf den ersten Blick eigentlich keine Lust hatten und nicht wussten, was in den nächsten Stunden auf sie zukommt.

Nach einigen erläuternden Worten von Bäckermeister Rudolf Raab zum Ablauf wurden zunächst einmal die notwendigen Hygienemaßnahmen umgesetzt, also Hände waschen, Schürze anziehen und eine mit dem Motto der Aktion „5.000 Brote“ bedruckte Mütze aufsetzen. Raab erklärte den Konfis die Rezeptur des zu backenden Kartoffelbrot und wies dabei darauf hin, dass es wichtig ist, dem Teig viel Zeit zu lassen. Anschließend waren die Konfis gefordert: von dem vorbereiteten Teig Portionen von jeweils 600 Gramm abwiegen und die Teigstücke zu einem runden Brotlaib formen. Nach ersten Fehlversuchen klappte

dies mit ein bisschen Geduld und Ehrgeiz recht gut.

Als nahezu 60 Brote geformt waren, wurden die vorbereiteten Teiglinge auf Gare gestellt. Für die Konfirmanden Zeit, um sich um ihr eigenes leibliches Wohl zu kümmern. Zu diesem Zweck hatte Bäckermeister Raab Teigbällchen vorbereitet, die die Konfis zu kleinen Pizza-Teilchen formen, mit Tomatensoße bestreichen und mit Käse bestreuen durften. Frisch aus dem heißen Ofen wollten sich die Konfis gleich darauf stürzen, aber der Bäckermeister konnte seine jungen Helferinnen und Helfer mit dem Hinweis, dass ein heißes Blech genauso aussieht wie ein kaltes, gerade noch davor bewahren.

Bevor die Kartoffelbrote in den Backofen kamen, wurden sie mit Mehl und einer Schablone abgeseigt oder in die Laibe ein Kreuz eingeschnitten. Die Zeit des Backens bot Raab Gelegenheit, den Konfirmanden etwas zur Geschichte des Bäckerhandwerks und des Brotes zu erzählen. So, dass es den Beruf des Bäckers seit über 1.300 Jahren gibt und dass der Sauerteig, also das gelockerte Brot, vor 6.000 Jahren

von den Ägyptern erfunden wurde. Was die Zahlen bei den verschiedenen Mehl-Typen heute bedeuten, dass das Wort „Brot“ über 240-mal in der Bibel vorkommt und dass wir im „Vater unser“ um unser tägliches Brot beten.

Nach einer knappen Stunde durften die Konfis ihre Brote aus dem Ofen holen. Dazu gab es drei verschiedene Backschießer. Einen kleinen für Anfänger für ein oder zwei Brote, einen mittelgroßen für die Fortgeschrittenen für zwei oder drei Brote und einen großen für den Profi mit bis zu sechs Broten auf einmal. Zum Glück fiel kein Brot runter. Beim Anblick der fast 60 Brote auf dem Brotwagen strahlten die Konfis und waren auf das Ergebnis ihrer Mitarbeit sichtlich stolz.

Dekan Mathias Gaschott aus Frankenthal bedankte sich bei Bäckermeister Raab für sein Engagement. Der dankte seinerseits den jungen Konfis, weil sie so diszipliniert mitgearbeitet hätten. Die von den Konfirmanden gebackenen Kartoffelbrote erbrachten im darauffolgenden Gottesdienst in Dirmstein einen Erlös von 333 Euro, der einem Projekt der Aktion „5.000 Brote“ zugutekommt.



Neue Repräsentanten des Bäckerhandwerks

Auf der Südback in Stuttgart hat der Bäckerinnungsverband Südwest die neuen Brezel-Brot-Hoheiten vorgestellt. Zum „Gebäckadel“ gehören eine Brezelprinzessin, eine Brotkönigin und ein Brezelkönig deren Hauptaufgaben darin bestehen Bäckerhandwerk bei öffentlichen Anlässen zu vertreten und die Tradition sowie die Qualität der handwerklichen Backkunst zu fördern.

Die Brotkönigin, Josephine Scheledinow, ist seit 2020 bei der Innungsbäckerei Mike Beny in Wintersblum beschäftigt. Mit einer tiefen Leidenschaft für Backwaren, die schon in ihrer Jugend entflammte, bringt sie ihre Begeisterung und ihr Fachwissen als neue Brotkönigin in unsere Region. „Brot zu präsentieren ist für mich eine ‚Ähre‘“, so Josephine mit einem Augenzwinkern. Für sie ist Brot nicht nur ein Grundnahrungsmittel, sondern ein Stück Natur, Kunst und Geschichte.

Im Interview mit Brotkönigin Josephine Scheledinow:

Eine Weinkönigin kennt, besonders in der Pfalz, sicher jeder. Von einer Brotkönigin dürften bisher die wenigstens etwas gehört haben. Was sind genau die Aufgaben einer Brotkönigin?

Ein Symbol für Qualität, Handwerkskunst und kulturelle Bedeutung von Brot repräsentiere ich auf Veranstaltungen, Messen, Firmenjubiläen und Verkostungen. Bäckereibetriebe können mich für ihre Veranstaltung buchen.

Wie sind Sie dazu gekommen sich als Brotkönigin zu bewerben? Und welche Kriterien gibt es für die Wahl?

Gutes Brot und Backhandwerk hat mich schon immer begeistert. Die Begeisterung zu Brot und die fachliche Kompetenz, Hintergrundwissen, ein freundliches Auftreten und eine berufliche Ausbildung im Backhandwerk sind Voraussetzungen.



Was gefällt Ihnen besonders gut an Ihrem Beruf als Bäckereifachverkäuferin?

Mir gefällt besonders gut an meinem Beruf, der Umgang mit guten Backwaren. Der Kontakt zur Kundschaft und meine Leidenschaft dadurch weiter zu geben.

Warum sollte man Brot und andere Backwaren unbedingt beim Bäckereifachbetrieb und nicht etwa beim Discounter kaufen?

Weil die Backwaren vom Bäcker qualitativ hochwertiger, geschmackvoller und nachhaltiger sind als beim Discounter. Das Brot vom Bäcker wird traditionell durch lange Teigführungen gebacken und bleibt viel länger frisch als Industriebrot. Allgemein verwendet ein echter Bäcker keine Zusatzstoffe für seine Backwaren.

Wohin geht der Trend bei den Backwaren? Was wird bei den Kunden derzeit gefragt?

Der Trend geht aktuell in traditionelle Richtung. Der Endverbraucher legt Wert auf regionales Getreide und regionale Rohstoffe. Nachhaltigkeit und gesundheitsbewusste Ernährung sind immer noch sehr gefragt. Der Trend zu fermentiertem Getreide und Brot mit Natursauerteig werden immer beliebter auch wegen der guten Frischhaltung und der viel besseren Bekömmlichkeit.

Gibt es eine besondere Botschaft, die Sie an die Leser und an Brotliebhaber weitergeben möchten?

Brot verbindet Mensch und Tradition.

Haben Sie eine Lieblingsbrotsorte?

Mein Lieblingsbrot ist das Roggenbrot und am liebsten gebacken von meinem Mann Mike Beny.



Ausbildungsmesse „Sprungbrett“ in Ludwigshafen

Gebäudereiniger-Innung Rheinhessen-Pfalz blickt auf gut besuchten Stand zurück

Waren in der Vergangenheit oftmals mehrere Innungen der Kreishandwerkerschaft Vorderpfalz mit einem gemeinsamen Stand auf der Ausbildungs- und Studienmesse „Sprungbrett“ in der Ludwigshafener Eberthalle vertreten, so war die Resonanz bei der 20. Auflage Ende September dieses Jahres verhaltener. Aber so ganz ohne Innungspräsenz verlief die zweitägige Messe dann auch wieder nicht. Die Gebäudereiniger-Innung Rheinhessen-Pfalz warb um den jugendlichen Fachkräftenachwuchs, und Obermeisterin Hélène Staiber, Vorstandsmitglied und Geschäftsführerin im Ersten Ludwigshafener Reinigungsinstitut „Viktoria“ Gottlieb Friedrich Hehl, konnte nach Messeende ein positives Fazit ziehen.

Neben dem obligatorischen Virtual-Reality-Headset, das Einblicke in den Berufsalltag des Gebäudereinigers bietet, gab es erstmals einen I-MOP-Parcours. Bei diesem Geschicklichkeitsspiel musste eine kleine, wendige Scheuersaugmaschine über eine feste Strecke mit verschiedenen Hindernissen möglichst schnell ins Ziel geführt werden. Den schnellsten aus jedem Zweier-Team winkte die Fahrt mit einer 30-Meter-Hebebühne auf dem Außengelände. Dazu Hélène Staiber: „Der Steiger war die beiden Tage ununterbrochen im Einsatz, so groß war der Andrang.“

In einem Interview betonte die Innungsobmeisterin zudem die Bedeutung der Messe für das Handwerk: „Die Sprungbrett Messe bietet uns eine hervorragende Plattform, um junge Menschen für das Gebäudereiniger-

Handwerk zu begeistern und über die vielfältigen Karrieremöglichkeiten in unserer Branche zu informieren. Neben den Schülerinnen und Schülern erreichen wir aber vor allem auch Lehrkräfte und Eltern, denen unser Handwerk oftmals gar nicht bekannt ist. Viele sind darüber hinaus überrascht, dass wir ein Ausbildungsberuf mit dreijähriger dualer Ausbildung bieten. Wir sind sehr zufrieden mit der Resonanz und den zahlreichen interessierten Besuchern an unserem Stand.“ Für Staiber und ihre Vorstandskollegen ist klar, dass die Innung sich auch kommendes Jahr wieder an der Messe beteiligen wird: „Wir müssen sichtbar sein. Man darf nicht meckern, dass es keine Auszubildende für das eigene Handwerk gibt und dann aber den Besuch von solchen Veranstaltungen meiden.“

Ihren positiven Rückblick auf die Ausbildungsmesse möchte Staiber auch nutzen, um sich bei allen Mitgliedern ihrer Innung für die tatkräftige Unterstützung und Beteiligung zu bedanken: „Ohne das Engagement unserer Mitglieder wäre eine so erfolgreiche Messepräsenz nicht möglich gewesen. Ein besonderer Dank gilt allen, die bei der Standbetreuung geholfen haben. Des Weiteren war die Unterstützung durch unserer Fördermitglieder BSS Business Solutions for Services Südwest, Columbus Rhein-Neckar GmbH, Schneiderei Professional sowie N. Toussaint & Co. GmbH wesentlich für unseren Messerfolg. Auch der Firma Mateco Mannheim-Nord, die den Steiger gestellt haben, gilt an dieser Stelle ein herzlicher Dank.“



Die Gebäudedienstleister
Rheinhessen-Pfalz



Spezialitäten-Wettbewerb der Fleischer-Innung Süd- und Vorderpfalz

19 Betriebe, 151 Proben, ein Ziel: die beste Wurst!

Ein Höhepunkt im Kalender der südpfälzischen Innungs-Fleischereien war über lange Jahre der Saumagen-Wettbewerb. Wem gelang die leckerste Füllung? Wer hat erstmals mit neuen Zutaten überrascht? Dem Wettkampf um den besten Saumagen entsprach in der Region Vorderpfalz der Leberwurstwettbewerb. Auch hier ging es im wahrsten Sinne des Wortes um die beste Wurst. Nach der vor nunmehr zwei Jahren stattgefundenen Fusion beider Innungen zur Fleischer-Innung Süd- und Vorderpfalz lag es nahe, etwas ähnliches aus der Taufe zu heben, worin sich die Fleischereien beider Regionen wiederfinden konnten.

Im Ergebnis entwickelte die Innung den nunmehr erstmals durchgeführten „Spezialitäten-Wettbewerb der Pfalz“, dessen Ergebnisse am Abend des Folgetages bei einem Gala-Menü bekannt gegeben wurden. Ein außergewöhnliches kulinarisches Turnier des pfälzischen Fleischerhandwerks, das am 25. Oktober in der Elmar-Weiller-Festhalle in Herxheim bei Landau ausgetragen wurde. Um dem Umstand Rechnung zu tragen, dass die hiesigen Traditionsfleischereien viel mehr regionale Wurstspezialitäten im Angebot haben, als nur Leberwurst und Saumagen, wurde das Spektrum der zu bewertenden Produkte geöffnet. Teilnahmeberechtigt waren alle Innungsbetriebe, die aus eigener Herstellung Pfälzer Wurstwaren anbieten. Eingereicht werden konnten somit Saumagen, Pfälzer Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen, Brat-



Einweisung der Jury durch Obermeister Walter Adam jr.

wurst aber auch andere regionale Spezialitäten wie zum Beispiel Leberknödel oder Fläschknepp. Maximal konnte jeder Betrieb bis zu zehn verschiedene Wurstwaren bewerten lassen.

Die Bewertung erfolgt anonymisiert, also ohne Kenntnis des jeweiligen Herkunftsbetriebes, durch eine Jury, der Vorstandsmitglieder, Fachleute wie die südpfälzische Koch-Legende Karl-Emil Kuntz von der Krone in Hayna und Laien wie der frühere Landauer Feuerwehrchef Dirk Hargesheimer angehörten. Zu den Bewertungskriterien der Obermeister der Fleischer-Innung Walter Adam jr.: „Begutachtet werden die äußere Beschaffenheit, Aussehen, Farbe und Zusammensetzung, also ob die Verarbeitung im Produkt gleichmäßig ausfällt, wie die Anschnittfläche sich zeigt, die

Konsistenz, und letztendlich natürlich der Geruch und der Geschmack. Was letzteren betrifft, ist alles erlaubt was schmeckt. Dabei kommt es bei vielen Wurstspezialitäten darauf an, dass nicht einzelne Gewürze vorschmecken, sondern das Ganze harmonisch ausfällt.“

Neu beim Spezialitäten-Wettbewerb war überdies, dass es keinen Gesamtsieger bei den einzelnen Wurstsorten gab. Vielmehr konnten die Jurymitglieder ihre Bewertungen in Gold, Silber und Bronze vergeben. Eine Prämierung mit Gold entsprach dabei fünf, mit Silber vier und mit Bronze drei Punkten. Betrieben, die insgesamt 30 und mehr Punkte erzielten, winkte eine besondere Auszeichnung.

Die Auszeichnung der Besten erfolgte am nächsten Tag im Verlauf der abendlichen Gala-Veranstaltung durch Obermeister Adam. Wie Adam ausführte, hatten sich insgesamt 19 Innungsbetriebe mit 151 Proben an dem erstmals durchgeführten Spezialitäten-Wettbewerb beteiligt. Davon konnten 83 Proben mit Gold, 32 mit Silber und 20 mit Bronze ausgezeichnet werden. 11 der 19 Betriebe hatten besonders hervorragend abgeschnitten und wurden vom Obermeister mit einem Ehrenpreis ausgezeichnet. Zu diesen mit einer Ehrenschaale der Innung gefei-



Stv. OM Max Hepp mit seinem Juryteam bei der Arbeit



Spezialitäten-Wettbewerb der Fleischer-Innung Süd- und Vorderpfalz

19 Betriebe, 151 Proben, ein Ziel: die beste Wurst!



OM Walter Adam jr. und Vorstandsmitglied Volker Ballreich bei der Arbeit

erten Betrieben zählten die Metzgerei Katus aus Steinfeld mit 48 Punkten, die Metzgerei Ballreich aus Dudenhofen mit 46 Punkten, die Metzgerei Steinmann aus Ludwigshafen mit ebenfalls 46 Punkten, die Fleischerei Mayer aus Schifferstadt mit 44 Punkten, die Fleischerei Speeter aus Hettenleidelheim mit 42 Punkten, die Metzgerei Tempel aus Bad Dürkheim mit 40 Punkten, die Metzgerei Joachim aus Landau mit 37 Punkten, der Fleischerbetrieb Bessei aus Rockenhausen mit 33 Punkten, die Metzgerei Schreiner aus Harthausen mit ebenfalls 33 Punkten, die Metzgerei Gehrlein in Rülzheim mit 30 Punkten und die Fleischerei Mohr in Schifferstadt mit ebenfalls 30 Punkten.

Wie der Obermeister bei der Ehrung der Preisträger betonte, stehen die besonders ausgezeichneten Innungsbetriebe und deren Produkte sowohl für Tradi-

tion und Kontinuität als auch für Innovationen im pfälzischen Fleischerhandwerk. Wobei es den Fleischermeistern immer wieder hervorragend gelingt, mit handwerklichem Können und qualitativ besten regionalen Zutaten Top-Produkte für ihre Kunden hervorzubringen.

Kulinarisch verwöhnt wurden die Gäste des Galaabends mit einem exklusiven Menü, das SWR-Fernsehkoch Frank Brunswig zubereitet hatte. Dazu gehörten der Jahreszeit entsprechend neben einer Wildterriner und Roastbeef vom Hirsch auch hausgebeizter Lachs, geräucherte Forelle und Kalbstafelspitz. Eine Menüfolge, die selbst anspruchsvolle Genießer begeisterte.

Mit einer Videobotschaft meldete sich im Verlauf des Abends der ehemalige ukrainische Botschafter Andrij Melnyk als Schirmherr des Galaabends aus Bra-

silien zu Wort. Melnyk und Obermeister Walter Adam jr. verbindet eine langjährige Freundschaft, ausgelöst durch die Titulierung von Bundeskanzler Olaf Scholz als „beleidigte Leberwurst“, auf die Adam damals mit Humor reagierte und dem ukrainischen Diplomaten prompt ein Leberwurstpaket nach Berlin schickte. Melnyk wünschte dem erstmals durchgeführten Spezialitäten-Wettbewerb Erfolg und betonte in seinem Grußwort, dass er am anderen Ende der Welt deutsche Wurst sehr vermisste. Bei vielen guten Gesprächen und mit Tanzmusik der Gruppe „GoodVibes4you“ klang der Abend in Herxheim aus.

Die Teilnehmer des Wettbewerbs und die Gäste des Galaabends waren sich einig, dass die Fleischer-Innung mit dieser erstmals durchgeführten Veranstaltung einen wichtigen Schritt in die richtige Richtung gemacht hat. Gilt es doch, die Öffentlichkeit immer wieder aufs Neue auf die oftmals prekäre Situation kleiner und kleinster Betriebe im Lebensmittelhandwerk aufmerksam zu machen. Auch Obermeister Adam sowie sein Stellvertreter Max Hepp aus Altleiningen zeigten sich mit dem Verlauf der beiden Tage voll zufrieden. Nicht zuletzt, wie viele verschiedene Wurstspezialitäten von den Wettbewerbsteilnehmern beige-steuert wurden. Die beiden hoffen, dass durch diese und andere Aktivitäten wieder mehr Werbung für ihr Handwerk gemacht wird und wieder mehr junge Leute eine mögliche Perspektive im Fleischerberuf sehen.



Die Preisträger des Wettbewerbs



Zimmerer-Innung Vorderpfalz zu Gast bei Benz Dachwelten in Hockenheim

Am Mittwoch, den 06. November, fand die Innungsversammlung der Zimmerer-Innung Vorderpfalz bei den Benz Dachwelten in Hockenheim statt. Diese Zusammenkunft brachte eine Vielzahl von Zimmerern und Branchenexperten zusammen.

Nach der Begrüßung der Mitglieder und Gäste begannen die offiziellen Themen der Innung, bei denen wichtige Anliegen und Aufgaben des Zimmererhandwerks diskutiert und beschlossen wurden.

Um den Abend weiter zu bereichern, stellte Benz in einer kompakten Firmenpräsentation die Kernkompetenzen des inhabergeführten Familienunternehmens als Multispezialist vor und gab Einblicke in die neue Holz-Lagerliste, die ab sofort zu Verfügung steht. Das Feedback der Anwesenden war äußerst positiv, und es gab gute Gespräche über weitere Potenziale und Möglichkeiten, wie die Zusammenarbeit und Vernetzung der lokalen Zimmereien untereinander noch effizienter gestalten werden können.

Ein besonderes Highlight des Abends war der Fachvortrag der Firma Moll-ProClima. Die Experten präsentierten die neuesten Regelwerksänderungen des Zentralverbands des Deutschen Dachdeckerhandwerks (ZVDH), die ab dem 1. April 2024 in Kraft traten. Diese Änderungen betreffen wesentliche



Fachvortrag der Firma Moll-ProClima



Blick in die Runde

Anforderungen an die Abdichtungstechnik von Steildächern. Die Teilnehmer zeigten großes Interesse an den Ausführungen und nutzten die Gelegenheit, Fragen zu stellen und die Neuerungen aus erster Hand zu verstehen.

Zum Abschluss führte eine gemeinsame Lagerbegehung durch den Standort. Hier konnten die Zimmerer einen Blick hinter die Kulissen werfen und die umfangreiche Lagerhaltung kennenlernen.

Fazit: Der persönliche Austausch vor Ort wurde von allen sehr geschätzt und bot Gelegenheit, sich in entspannter Atmosphäre auszutauschen.

Die Firma Benz bedankt sich bei der Zimmerer-Innung Vorderpfalz für den Besuch und das Vertrauen, als Gastgeber für die Innungsversammlung ausgewählt worden zu sein. Rundum ein erfolgreicher Abend mit spannenden Themen, neuen Perspektiven und einer gestärkten Verbindung zwischen Innung und Benz!



Besprechung der Tagesordnungspunkte



INQA-Coaching: Zukunftssicher und wettbewerbsfähig durch individuelle Beratung



INQA-Coach Daniel Roth-Shahshahani



Daniel Roth-Shahshahani

Telefon: 0621 59114-66

E-Mail: roth@dlz-handwerk.de

Schneller, weiter, digitaler: Unternehmen spüren, wie rasant sich die Arbeitswelt verändert. Besonders kleine und mittlere Unternehmen (KMU) stehen vor der Herausforderung, mit diesem Tempo Schritt zu halten. Genau hier greift das INQA-Coaching unterstützend ein. Mit diesem Programm begleiten wir Sie als zertifizierter Berater dabei, passgenaue Lösungen für Ihre personalpolitischen und arbeitsorganisatorischen Veränderungsbedarfe im Kontext der digitalen Transformation zu finden. So können Sie sich zukunftsfähig aufstellen, eigenständig auf Veränderungen reagieren und Ihre Wettbewerbsfähigkeit sichern.

Was ist INQA-Coaching?

INQA-Coaching ist ein bundesweites Förderprogramm der „Initiative Neue Qualität der Arbeit“ (INQA), das speziell für KMU entwickelt wurde. Das Programm richtet sich an Unternehmen, die gezielte Unterstützung in der Gestaltung und Umsetzung nachhaltiger Veränderungen suchen. Mithilfe professioneller Coaching-Beratung können Unternehmen zentrale Themen wie Fachkräftesicherung, Digitalisierung und Resilienzentwicklung angehen – für eine zukunftssichere

und anpassungsfähige Organisationsstruktur.

Förderung für Ihr Unternehmen – Bis zu 80 % Kostenerstattung

Ein großer Vorteil des INQA-Coachings ist die finanzielle Förderung: Bis zu 80 Prozent der Beratungskosten können übernommen werden. Dies macht die Umsetzung individueller Beratungsmaßnahmen für viele Unternehmen zugänglicher. Das INQA-Coaching ist dabei explizit mitarbeiterorientiert und auf die spezifischen Anforderungen von KMU zugeschnitten.

Vorteile von INQA-Coaching für Ihr Unternehmen

Maßgeschneiderte Beratung: Jedes Unternehmen ist einzigartig. Die INQA-Coaches erarbeiten individuelle Lösungen, die genau auf die Bedürfnisse und Herausforderungen Ihres Betriebs abgestimmt sind.

Fachkräfte sichern und binden: In Zeiten des Fachkräftemangels ist es entscheidend, die Zufriedenheit der Mitarbeitenden zu stärken und langfristige Perspektiven zu bieten.

Digitalisierung und Wandel der Arbeitswelt aktiv gestalten: INQA-Coaching hilft Unternehmen, die digitale Transformation proaktiv anzugehen und nachhaltig in den Arbeitsalltag zu integrieren.

Wettbewerbsfähigkeit und Resilienz steigern: Unternehmen, die auf Veränderungsprozesse flexibel reagieren können, sind langfristig wettbewerbsfähiger und können schneller auf Marktveränderungen reagieren.

Als erfahrene Coaches bieten wir Ihnen eine praxisorientierte und nachhaltige Beratung. Gemeinsam erarbeiten wir Strategien und Maßnahmen, um den digitalen und organisatorischen Wandel bestmöglich zu meistern.

Unsere Schwerpunkte umfassen:

- Entwicklung von Personalstrategien zur Fachkräftesicherung
- Einführung moderner Arbeitsprozesse und Digitalisierung
- Förderung einer positiven Unternehmenskultur und Führungskompetenz
- Stärkung von Diversität und Inklusion im Unternehmen

Ablauf des Coachings

- Bedarfsermittlung: Analyse Ihrer aktuellen Herausforderungen und Definition der Handlungsfelder.
- Zieldefinition: Festlegung der Coaching-Ziele.
- Umsetzung: Begleitung in der Implementierung der Maßnahmen.
- Nachhaltigkeit: Evaluation und Verankerung der Veränderungen im Unternehmen.

INQA-Coaching ist die ideale Lösung für KMU, die sich zukunftssicher und resilient aufstellen möchten.

Kontaktieren Sie uns für ein unverbindliches Beratungsgespräch und erfahren Sie, wie wir Ihr Unternehmen fit für die Zukunft machen können.



Gebäudereiniger Baugewerbe

Im März 2024 wurde seitens der Bundesregierung angekündigt im Rahmen des vierten Bürokratieentlastungsgesetz die Digitalisierung des Abschlusses von Arbeitsverträgen durch Abschaffung des Schriftformerfordernisses des Nachweisgesetzes zu ermöglichen. Ende Juni 2024 wurde durch Änderungsantrag der Fraktionen der Regierungskoalition eine Einschränkung in den Gesetzesentwurf aufgenommen.

Danach soll die erleichterte Möglichkeit zur Erfüllung der Verpflichtung nach dem Nachweisgesetz nicht für Arbeitnehmer gelten, die in einem Wirtschaftsbereich oder Wirtschaftszweig nach § 2a Absatz 1 des Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetzes tätig sind.

Der Bundestag hat am 26.09.2024 in seiner 188. Sitzung den Gesetzesbeschluss gefasst. Der Bundesrat hat dem Gesetz zugestimmt und das Bürokratieentlastungsgesetz IV wurde am 29.10.2024 verkündet.

Auch nach der veröffentlichten Fassung besteht jedoch die oben genannte Einschränkung. Diese Einschränkung bedeutet, dass bei solchen Arbeitnehmer weiterhin die Verpflichtung des in Schriftform erforderlichen Nach-

weises über die wesentlichen Arbeitsbedingungen gilt. Unter anderem im Baugewerbe und im Gebäudereiniger-Handwerk bleibt es damit bei dem Schriftformerfordernis nach dem Nachweisgesetz.

Zur Erinnerung:

Die Schriftform gemäß § 126 BGB bedeutet, dass die Urkunde (Bspw. Kündigung und Arbeitsvertrag) grundsätzlich handschriftlich auf Papier unterschrieben werden muss.

Im Gegensatz dazu bedeutet die Textform gemäß § 126b BGB, dass nur eine lesbare Erklärung unter Nennung der erklärenden Person auf einem dauerhaften Datenträger abgegeben wird. Bestes Beispiel ist hierfür die E-Mail.

Wichtiger Hinweis - Die Schriftform für befristete Verträge bleibt!

Nach § 14 Abs. 4 TzBfG ist für die Wirksamkeit einer Befristung des Arbeitsvertrages die Schriftform erforderlich.

In den bisherigen Entwürfen und der nun verkündeten Fassung des vierten Bürokratieentlastungsgesetzes sind – wie erwartet – keine Änderungen des Teilzeit- und Befristungsgesetzes (TzBfG) enthalten.

Das bedeutet, dass für befristete Arbeitsverträge weiterhin die handschriftliche Unterschrift von Arbeitgeber und Arbeitnehmer auf dem befristeten Arbeitsvertrag notwendig sind, damit die Befristung wirksam ist. Die Folge wenn man die Schriftform nicht einhält ist, dass ein unbefristetes Arbeitsverhältnis besteht. Misslich ist dies auch in Hinblick auf die Regelung der Beendigung mit Erreichen der Regelaltersgrenze bzgl. Rente, da nach der derzeitigen Rechtsprechung des BAG auch dies eine Befristung darstellt.

Fazit:

Das Gesetz bleibt in arbeitsrechtlicher Hinsicht hinter den Erwartungen zurück. Insbesondere für die Branchen des § 2a Abs. 1 des Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetzes wird aus Gründen des Arbeitnehmerschutzes keine Erleichterung bei der Erfüllung der Verpflichtungen aus dem Nachweisgesetz eintreten. Aber auch in den anderen Branchen ist zumindest die angestrebte Wirkung einer Entlastung durch die „Digitalisierung von Arbeitsverträgen“ nur begrenzt zu erwarten, da jedenfalls nach derzeitigem Stand in der Rechtsprechung die Befristung zum Renteneintritt weiterhin der Schriftform bedarf und die Fallstricke für Arbeitgeber durch diese Form der „Digitalisierung“ noch steigen.



Sie wollen Innungsmitglied werden und viele Vorteile nutzen?
Sprechen Sie uns an.

Ansprechpartner
Christian Mohr

Tel.: 0621 59114-45
E-Mail: mohr@dlz-handwerk.de



Mitteilungspflicht über den Einsatz bzw. die Außerbetriebnahme von elektronischen Kassensystemen

Bereits vor einigen Jahren war eine Mitteilungspflicht über den Einsatz bzw. die Außerbetriebnahme von elektronischen Kassensystemen gesetzlich verankert worden. Sinn dieser Regelung soll sein, dass die Finanzämter einen Überblick haben, bei welchen Stöpl. elektronische Kassensysteme zum Einsatz kommen. Diese Mitteilungspflicht war allerdings bislang noch nicht anzuwenden, da schlicht eine technische Möglichkeit zur (verpflichtenden) elektronischen Übermittlung von der FinVerw noch nicht bereitgestellt wurde. Die FinVerw teilt nun mit, dass die elektronische Übermittlungsmöglichkeit über das Programm „Mein ELSTER“ und die ERiC-Schnittstelle ab dem 1.1.2025 zur Verfügung gestellt wird.

Daher gilt zur Mitteilungspflicht über den Einsatz bzw. die Außerbetriebnahme von elektronischen Kassensystemen:

- Die Mitteilung von vor dem 1.7.2025 angeschafften elektronischen Aufzeichnungssystemen ist bis zum 31.7.2025 zu erstatten.
- Ab dem 1.7.2025 angeschaffte elektronische Aufzeichnungssysteme sind innerhalb eines Monats nach Anschaffung mitzuteilen. Dies gilt ebenfalls für ab dem 1.7.2025 außer Betrieb genommene elektronische Aufzeichnungssysteme. Die Mitteilung der Außerbetriebnahme elektronischer Aufzeichnungssysteme setzt allerdings vorher die Mitteilung der Anschaffung voraus.
- Elektronische Aufzeichnungssysteme, die vor dem 1.7.2025 endgültig außer Betrieb genommen wurden und im Betrieb nicht mehr vorgehalten werden, sind nur mitzuteilen, wenn die Meldung der Anschaffung des elektronischen Aufzeichnungssystems zu diesem Zeitpunkt bereits erfolgt ist.
- Daneben ist zu beachten, dass bei jeder Mitteilung stets alle elektronischen Aufzeichnungssysteme einer Betriebsstätte in der einheitlichen Mitteilung zu übermitteln sind.
- Nicht angeschaffte, sondern z.B. gemietete oder geleaste elektronische Aufzeichnungssysteme stehen angeschafften elektronischen Aufzeichnungssystemen gleich, so dass auch deren Einsatz mitzuteilen ist.

Handlungsempfehlung:

Aktuell sollte bereits eine Aufnahme der eingesetzten Geräte und der dafür mitzuteilenden Daten erfolgen.

Hinweis:

Entsprechende Mitteilungspflichten gelten für EU-Taxameter und Wegstreckenzähler.

Quelle: RTG Dr. Böhmer und Partner Wirtschaftsprüfung / Steuerberatung

Wir sind
aktiv
FÜR IHRE GESUNDHEIT

Wir unterstützen Sie gern dabei, die Gesundheit Ihrer Mitarbeiter zu fördern und zu erhalten – mit unseren kostenfreien Seminaren und Vorträgen zum Wohlfühlen.

Werden auch Sie aktiv!



Anhebung der Grenze für steuerlich abzugsfähige Geschenke auf 50 €

Auswirkungen auch bei der Umsatzsteuer

Mit Wirkung zum 1.1.2024 wurde die Grenze für steuerlich abzugsfähige Geschenke an Personen, die nicht Arbeitnehmer des Unternehmers sind, von 35 € auf 50 € je Wirtschaftsjahr angehoben. Diese Grenze gilt für alle Geschenke an einen Empfänger im Wirtschaftsjahr zusammengenommen. Wird diese Grenze nicht überschritten, so sind die Aufwendungen steuerlich abzugsfähig; wird

die Freigrenze dagegen überschritten, so sind die Geschenkaufwendungen an diese Person insgesamt nicht abzugsfähig.

Hinweis:

Die Abzugsfähigkeit der Aufwendungen setzt darüber hinaus voraus, dass diese Aufwendungen gesondert aufgezeichnet werden, also z.B. auf einem besonderen Konto.

Die FinVerw teilt nun mit, dass diese Erhöhung der Freigrenze auch bei der Umsatzsteuer gilt. Liegen abzugsfähige Geschenke vor, weil die Freigrenze nicht überschritten wird, so ist der Vorsteuerabzug hieraus zu gewähren. Wird die Grenze dagegen überschritten, so kann kein Vorsteuerabzug geltend gemacht werden.

Quelle: RTG Dr. Böhrer und Partner Wirtschaftsprüfung / Steuerberatung

UNSER SEMINARPROGRAMM 2025

JANUAR

Buchführung für Einsteiger:
Ihr Einstieg in die Welt der Finanzen

Mittwoch, 29.01.2025
09:00 bis 16:00 Uhr

Referentin: Romina Schuck

249 €*

JANUAR

Buchführung für Fortgeschrittene:
Vertieftes Wissen für
Finanzverantwortliche

Donnerstag, 30.01.2025
09:00 bis 16:00 Uhr

Referentin: Romina Schuck

249 €*

APRIL

Erfolgreiche Telefon- und
Verkaufsgespräche:
Umsatzsteigerung durch gezielte
Kommunikation

Montag, 07. April 2025
13:00 bis 16:00 Uhr

Referentin: Romina Schuck

125 €*

MAI

Moderne Gesprächsführung:
So gestalten Sie erfolgreiche
Mitarbeitergespräche

Montag, 19.05.2025
09:00 bis 17:00 Uhr

Referentin: Romina Schuck

249 €*

SEPTEMBER

Azubi-Challenge

Montag, 29.09.2025 (Online)
13:00 bis 16:00 Uhr

Referentin: Romina Schuck

95 €*

NOVEMBER

Die erfolgreiche
Führungspersönlichkeit -
Wie Sie die Herzen Ihrer
Mitarbeitenden für sich gewinnen

Montag, 03.11.2025
09:00 bis 16:00 Uhr

Referentin: Romina Schuck

249 €*

Anmeldungen unter:
veranstaltungen@dlz-handwerk.de oder telefonisch 0621/59114-11

* netto pro Person und zzgl. MwSt. Die Preise gelten nur für die Innungsmitglieder der bei der Kreishandwerkerschaft Vorderpfalz angeschlossenen Innungen

Unentgeltliche Betriebsübertragung: Betriebsübergeber kann

ggf. nachträgliche Betriebsausgaben geltend machen

Insbesondere die Übergabe eines Betriebes an die nächste Familiengeneration erfolgt vielfach unentgeltlich. Ertragsteuern fallen bei solchen unentgeltlichen Übertragungen nicht an, da vom Betriebsübernehmer die Buchwerte fortzuführen sind, stille Reserven, wie etwa ein Firmenwert, sind somit nicht aufzudecken. Eine etwaige Schenkungsteuer kann zudem beim Übergang von Betriebsvermögen vielfach auf Grund der steuerlichen Privilegierung vermieden werden.

Insoweit hat der BFH nun mit Entscheidung vom 6.5.2024 (Az. III R 7/22) wichtige Detailfragen geklärt. Zur unentgeltlichen Betriebsübertragung stellt der BFH fest, dass

- die Übertragung eines Betriebs unter Familienangehörigen auch dann unentgeltlich sein kann, wenn der Erwerber sämtliche Betriebsschulden übernimmt und das Eigenkapital im Zeitpunkt der Übertragung negativ ist.
- Der Grundsatz des formellen Bilanzzusammenhangs gilt im Fall der unentgeltlichen Betriebsübertragung auch für den Rechtsnachfolger, so dass unrichtige Bilanzansätze, die in die nicht mehr änderbare letzte Veranlagung des Rechtsvorgängers (Betriebsübergeber) mit Auswirkungen auf dessen Gewinn oder Verlust Eingang gefunden haben, gegebenenfalls beim Betriebsübernehmer ergebniswirksam zu korrigieren sind.
- Trotz des Grundsatzes des formellen Bilanzzusammenhangs können im Anschluss an eine unentgeltliche Betriebsübertragung nachträgliche Betriebsausgaben des Betriebsübergebers vorliegen, wenn dieser Aufwendungen trägt, die im Zusammenhang mit seiner früheren Betriebsführung stehen.

Abzugsgrenzen ist zunächst die unentgeltliche Betriebsübertragung von einer entgeltlichen Betriebsübertragung. Eine unentgeltliche Betriebsübertra-

gung im ertragsteuerlichen Sinne ist nicht immer schon dann gegeben, wenn keine Gegenleistung festzustellen ist, sondern setzt voraus, dass der Übertragende beabsichtigt, den Übernehmer im Sinne einer Schenkung zu bereichern. Die Übernahme von Verbindlichkeiten allein führt noch nicht zur Entgeltlichkeit. Eine Betriebsübertragung unter Familienangehörigen kann daher unentgeltlich sein, wenn der Erwerber neben den Aktiva des Betriebs die regelmäßig ebenfalls vorhandenen Passiva des Betriebs (Betriebsschulden) übernimmt. Dies gilt selbst dann, wenn das Eigenkapital im Zeitpunkt der Übertragung negativ ist. Bei einer Betriebsübertragung innerhalb der Familie besteht zumindest eine (widerlegbare) Vermutung, dass die beiderseitigen Leistungen nicht nach kaufmännischen Gesichtspunkten gegeneinander abgewogen sind und ein voll unentgeltlicher, mindestens aber ein teilweise unentgeltlicher Vorgang vorliegt.

Aber auch bei der unentgeltlichen Übertragung eines Betriebs gilt der Grundsatz des formellen Bilanzzusammenhangs für den Rechtsnachfolger. Dieser Grundsatz besagt, dass etwaige Bilanzierungsfehler, die in der fehlerhaften Bilanz nicht mehr korrigierbar sind, in der ersten, verfahrensrechtlich noch offenen Bilanz korrigiert werden müssen. Im Falle der unentgeltlichen Betriebsübertragung gilt insoweit, dass unrichtige Bilanzansätze, die in die bereits bestandskräftige und nicht mehr änderbare letzte Veranlagung des Rechtsvorgängers mit Auswirkungen auf dessen Gewinn oder Verlust Eingang gefunden

haben, in der Bilanz des Rechtsnachfolgers ergebniswirksam zu korrigieren sind. Im Streitfall waren Verbindlichkeiten/Verbindlichkeitsrückstellungen nicht passiviert, was in der ersten noch offenen Bilanz des Rechtsnachfolgers nachzuholen war.

Soweit der Betriebsübergeber aber selbst nach Betriebsübergabe noch betriebliche Verbindlichkeiten zu begleichen hatte, die bislang nicht bilanziert waren, liegen bei diesem nachträgliche Betriebsausgaben vor. Nachträgliche, die Einkünfte aus Gewerbebetrieb betreffende Betriebsausgaben sind alle nach der Beendigung der gewerblichen Tätigkeit erbrachten Aufwendungen, die durch die frühere gewerbliche Einkünfteerzielung oder durch die Erzielung nachträglicher gewerblicher Betriebseinnahmen veranlasst sind, soweit sie nicht zu einer rückwirkenden Änderung des Veräußerungs- oder Aufgabegewinns führen. Auch im Anschluss an eine unentgeltliche Betriebsübertragung können nachträgliche Betriebsausgaben entstehen, wenn der Betriebsübergeber Aufwendungen trägt, die mit der früheren Betriebsführung im Zusammenhang stehen.

Hinweis: Insbesondere die Aussagen des Gerichts zur Angrenzung der unentgeltlichen Betriebsübertragung zeigen den großen Anwendungsbereich in der Praxis auf. Im Einzelfall sollten solche Übertragungen allerdings stets unter Hinzuziehung steuerlichen Rats im Hinblick auf mögliche ertragsteuerliche und auch schenkungsteuerliche Folgen geprüft werden.



Quelle: RTG Dr. Böhmer und Partner Wirtschaftsprüfung / Steuerberatung



30-jähriges Firmenjubiläum im Kosmetikstudio von Martina Groeger in Speyer

Ihr Erfolgsrezept: „Den Kunden ein Lächeln abgewinnen“

Im Oktober feierte Martina Groeger, Obermeisterin der Kosmetiker-Innung der Pfalz und Inhaberin eines Kosmetikstudios am Berliner Platz in Speyer, gemeinsam mit ihrem Team ihr 30-jähriges Firmenjubiläum. Unter den zahlreichen Gästen, die Groeger aus diesem Anlass aufs Herzlichste gratulierten, war auch Jochen Heck, Hauptgeschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Vorderpfalz.

Martina Groeger ist ausgebildete Kosmetikerin, Visagistin und Fußpflegerin. Neben ihrer Ausbildung und praktischen Tätigkeit als Arzthelferin hat sie den Beruf der Kosmetikerin und Fußpflegerin in den Jahren 1985 und 1986 in der Kosmetikschule am Wasserturm in Mannheim erlernt und im Nebenberuf ausgeübt. 1994 schließlich hat sie sich selbstständig gemacht und ihr Kosmetikstudio „Kosmetik & Fußpflege am Berliner Platz“ im Herzen der Speyerer Innenstadt eröffnet. Seit dieser Zeit führt sie das Studio mit großem Erfolg. Durch ihre langjährige Erfahrung verfügt sie heute über umfassende Fachkompetenz. Hinzu kommt ihre freundliche, gewinnende Art, mit der sie ihren Beruf ausübt. Ihr Ziel: Ihre Kundinnen und Kunden in ruhiger, entspannter Atmosphäre verwöhnen und eine Auszeit vom Alltagsstress ermöglichen.

Groegers Ausbildung zur Kosmetikerin schlossen sich Weiterbildungen zur Farb- und Stilberaterin, zur Nageldesignerin und zur Visagistin an. Ihre langjährigen Mitarbeiterinnen nehmen regelmäßig an Schulungen teil, um stets auf dem neuesten Stand der Behandlungstechniken zu sein. Bereits seit 2007 engagiert sich Groeger im Vorstand der Kosmetiker-Innung der Pfalz. Hier stand sie 14 Jahre lang Angelika Wöhlert als Stellvertreterin zur Seite. Im Frühjahr 2021 wurde sie zur neuen Obermeisterin gewählt.

An ihrem Beruf schätzt Groeger insbesondere die Nähe zu ihren Kundinnen und Kunden. „Die Herzlichkeit und Dankbarkeit, die meinen Mädels und



Martina Groeger (Mitte) mit Ihrem Team

mir täglich von diesen entgegengebracht werden, ist unbeschreiblich. Aber auch das Gefühl, den Menschen, die mein Institut aufsuchen, helfen zu können, sei es bei Hautproblemen oder bei Fußbeschwerden, oder einfach mal Seelenströster zu sein, erfüllt mich stark. Das ist auch der Grund, warum ich noch keinen einzigen Tag in meinem Beruf als Kosmetikerin bereut habe. Für mich ist mein Beruf keine Arbeit, sondern Erfüllung.“

Nicht nur als Obermeisterin der Kosmetiker-Innung, sondern auch auf anderen Gebieten engagiert sich Martina Groeger ehrenamtlich. So als Richterin am Sozialgericht in Speyer, im Verein Speyerer Handwerkstradition und beim Projekt „Soziale Stadt Speyer West“.

Trotz allem steht ihre Familie an erster Stelle. Bleibt Zeit, dann trifft sie sich gerne mit Freunden zum Essen, Kochen oder auch mal für einen Spieleabend.

Anlässlich ihres Jubiläums dankte Martina Groeger jedem einzelnen ihrer Kundinnen und Kunden, die ihr Studio auf der nunmehr 30-jährigen Reise begleitet haben: „Euer Vertrauen und eure Treue sind das, was uns antreibt, jeden Tag unser Bestes zu geben.“ In ihren Dank schloss sie auch ihre Familie und Freunde für die Unterstützung und Ermutigung ein. Und nicht zuletzt ihr Team: „Ein großes Dankeschön auch an mein tolles Team, mit dem ich so gerne zusammenarbeite. Ihr seid das „Wir“ im Team – danke für eure großartige Leistung.“



70. Geburtstag von Norbert Hartmann

Bereits im August feierte Norbert Hartmann, Zimmerermeister und über lange Jahre stellvertretender Obermeister der Zimmerer-Innung Vorderpfalz, seinen 70. Geburtstag. Da er sich zu dieser Zeit über mehrere Wochen in Spanien aufhielt und auch an der Innungsversammlung Anfang November nicht teilnehmen konnte, wurde ihm sein Geschenk, ein Karton Handwerksperle, mittlerweile durch seinen Cousin überreicht.

Norbert Hartmann begann nach seinem Realschulabschluss eine Ausbildung zum Zimmerer im elterlichen Betrieb. Das Unternehmen hatte sein Vater Emil Hartmann 1957 im vorderpfälzischen Böhl-Iggelheim gegründet. Mehrere Jahre arbeitete er dort als Geselle. 1983 absolvierte er in Heilbronn seine Meisterprüfung. Fünf Jahre später übernahm er dann den Betrieb seines Vaters, dem er nahezu 30 Jahre vorstand. Ende Februar 2016 zog sich der Jubilar aus der Geschäftsführung zurück und übergab an seinen Cousin, Zimmerermeister Michael Dietz. Dietz wollte nach seinem Abitur unbedingt den Beruf des Zimmermanns im Betrieb von Norbert Hartmann erlernen. Und dies gelang ihm mit großem Erfolg. Beim Lehrlingswettbewerb der Auszubildenden wurde er Landessieger.

Holzbau Hartmann beschäftigt heute drei Meister, neun Gesellen und drei Auszubildende. Neben dem Zimmergeschäft werden auch Dachdecker- und Spengler-Arbeiten, Fassaden- und Gesims-Verkleidungen, Pergolen, Wintergärten und Carports sowie Treppen in Holz- und Stahlkonstruktion ausgeführt. Für die Aufmaße



der Treppen sowie deren Angebots-erstellung und Montage ist Norbert Hartmann auch heute noch zuständig. Darüber hinaus schaut er jeden Tag ins Büro und ist nach wie vor als Ansprechpartner bei kniffligen Aufgabenstellungen gefragt.

Norbert Hartmann wurde im Jahr Dezember 2.000 zum stellvertretenden Obermeister der Zimmerer-Innung Vorderpfalz gewählt. Dieses Ehrenamt übte er bis Oktober 2020 aus. Delegierter seiner Innung zur Kreishandwerkerschaft ist er nach wie vor. Im Zeitraum 1990 bis 2000 bekleidete er das Amt des Lehrlingswartes und des stellvertretenden Obermeisters in der früheren Zimmerer-Innung Ludwigshafen-Frankenthal. Von 2008 bis heute trägt er darüber hinaus als Rechnungsprüfer der Kreishandwerkerschaft Vorderpfalz Verantwortung. Außerdem war er öffentlich bestellter

und vereidigter Sachverständiger der Handwerkskammer der Pfalz, die ihm 2008 die Ehrennadel in Silber verliehen hat.

Neben seiner Mitgliedschaft in anderen Vereinen ist der sportliche Böhl-Iggelheimer Vorsitzender der RV 1897 Schifferstadt e.V., einer Vereinigung begeisterter Radsportfans. Entsprechend ist Norbert Hartmann in seiner Freizeit auch noch mit 70 gerne auf seinem Rennrad in der Pfalz unterwegs und legt dabei im Jahr mühelos zwischen fünf- und sechstausend Kilometer zurück. Eine sportliche Freizeitbeschäftigung an der frischen Luft, die dem Jubilar, wie er selbst betont, nach wie vor viel gibt. Die Kreishandwerkerschaft Vorderpfalz und das Dienstleistungszentrum Handwerk wünschen Norbert Hartmann, dass er seinem sportlichen Hobby in Gesundheit noch viele Jahre nachgehen kann.



70. Geburtstag von Brigitte Mannert

Brigitte Mannert war von 2009 bis 2019 Präsidentin der Handwerkskammer der Pfalz. Zur damaligen Zeit eine von zwei Frauen, die bei insgesamt 53 Handwerkskammern in Deutschland dieses Spitzenamt innehatten. Dadurch hat die Friseurmeisterin weit über die Pfalz hinaus Aufsehen erregt und Anerkennung gefunden. In ihrem Wirken hat sie sich der Kreishandwerkerschaft Vorderpfalz immer eng verbunden gefühlt. Ein Grund mehr, Brigitte Mannert zu ihrem 70. Geburtstag, den sie im Oktober feiern konnte, an dieser Stelle noch einmal herzlich zu gratulieren und ihr für die Zukunft alles Gute zu wünschen.

Geboren in der Gemeinde Alsenz im Donnersbergkreis erlernte Mannert nach dem Besuch der Hauptschule den Beruf der Friseurin. Dies war, wie sie in einem Interview einmal verraten hat, nicht unbedingt ihr Traumberuf. Lieber wollte sie Schule machen. Aber dazu kam es nicht: 1969 fing sie im Friseursalon ihres Vaters an. Ein Schritt, den sie später niemals bereut hat. 1975 machte sie ihren Realschulabschluss und ein Jahr später legte sie ihre Meisterprüfung im Friseurhandwerk ab. Von 1973 bis 1977 absolvierte sie darüber hinaus ein Fernstudium, das sie mit einem Diplom in Betriebswirtschaftslehre abschloss. Ihren Friseursalon in Alsenz betreibt sie seit 1986. Bis 2004 war Mannert ehrenamtlich als Obermeisterin der Friseurinnung Donnersberg tätig. 2004 wurde sie zur Vizepräsidentin und im Dezember 2009 zur Präsidentin der Handwerkskammer der Pfalz gewählt.

In ihrer Arbeit als Kammerpräsidentin engagierte sie sich insbesondere dafür, Jugendliche für eine Berufsausbildung im Handwerk zu gewinnen. Stolz war sie unter anderem auf das Berufs- und Technologiezentrum in Kaiserslautern, das in ihrer Amtszeit als Vizepräsidentin eingeweiht wurde. Auch an der Schaffung des innovativen Ausbildungsmodells „Lehre plus Hochschule“, welches eine Ausbildung im Elektrohandwerk mit einem Schnupper-Studium an der Hochschule Kaiserslautern verknüpft, wirkte sie mit.



Oben Links: Ass. jur. Joachim Allmendinger, ehemaliger Geschäftsführer KH Westpfalz, Oben Rechts André Morio, Geschäftsführer KH Westpfalz, Unten Links: Brigitte Mannert, Unten Rechts: Jochen Heck, Hauptgeschäftsführer KH Vorderpfalz

Brigitte Mannert hat stets betont, dass eine Berufsausbildung eine gute Grundlage für das Leben sei. Nicht zuletzt deshalb war die ehemalige Kammerpräsidentin bei den Lehrabschlussfeiern der Kreishandwerkerschaft Vorderpfalz sowie bei anderen Veranstaltungen stets ein gern gesehener Gast. Neben ihrem Engagement für den Handwerkernachwuchs war es ihr ein Anliegen, die Reform und Zusammenarbeit der Handwerksorganisationen zu fördern und die Bildungseinrichtungen der Kammer auf dem neuesten Stand zu halten. Und natürlich war es ihr eine Herzensangelegenheit, die wichtige Rolle von Frauen in Handwerksbetrieben ins rechte Licht zu rücken und die ehrenamtliche Mitarbeit von Frauen in der handwerklichen Selbstverwaltung zu fördern.

Zuhören können sowie offen und ehrlich mit Menschen kommunizieren;

diese Eigenschaften gehörten zu ihren besonderen Stärken. Nicht nur in ihrem Friseursalon in Alsenz, sondern auch in ihrem Wirken als Kammerpräsidentin. Zu dieser Grundhaltung passt auch ihr Engagement in kirchlichen Ehrenämtern. Für ihre Verdienste für das Handwerk wurde Brigitte Mannert 2015 mit dem Handwerkszeichen in Gold des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks geehrt.

Die Geschäftsführung sowie das gesamte Team der Kreishandwerkerschaft Vorderpfalz und des Dienstleistungszentrums Handwerk wünschen Brigitte Mannert für die Zukunft vor allen Dingen Gesundheit - und dass es ihr vergönnt sein möge, noch viele Jahre beim Wandern ihren Gedanken freien Lauf zu lassen, beim Lesen abschalten zu können und beim Tanzen immer wieder neu Spaß zu finden.



60. Geburtstag von Stefan Kempl

Mitte Oktober wurde Stefan Kempl, Inhaber mehrerer Autohäuser der Marken Peugeot, Seat und Cupra in Speyer, 60 Jahre alt. Für die Kreishandwerkerschaft Vorderpfalz gratulierte Hauptgeschäftsführer Jochen Heck und wünschte dem Jubilar, auch im Namen der Kfz-Innung Vorderpfalz, weiterhin viel Erfolg für sein Unternehmen sowie persönlich Glück und Gesundheit. Seinen Geburtstag, der, wie der Jubilar selbst betonte, ein normaler Arbeitstag war, hat Kempl später mit guten Freunden bei einem brasilianischen Abend ausklingen lassen.

Stefan Kempl hat nach seiner Ausbildung zum Kfz-Mechaniker in den Jahren 1981 bis 1984 in Speyer und einer dreijährigen Gesellenzeit in Neustadt und Frankenthal 1989 in Vollzeit die Meisterschule in Mannheim besucht und 1990 erfolgreich mit dem Meistertitel abgeschlossen. Im gleichen Jahr machte er sich mit einer freien Werkstatt auf dem elterlichen Anwesen in der Rheinhäuserstraße im Süden von Speyer selbstständig.

Weil rasch deutlich wurde, dass das Unternehmen mehr Platz braucht, erwarb er zwei Jahre später ein Grundstück in der Heinkel Straße in unmittelbarer Nähe des Speyerer Technikmuseums. 1993 startete er dort der Bau eines neuen Autohauses, das Anfang Januar 1994 mit einem Peugeot-Vertrag eröffnet wurde. Die folgenden Jahre waren von stetiger Expansion geprägt. 2005 folgte der Erwerb eines weiteren Grundstücks nebst Halle in der nahen Industriestraße. Die Halle wurde komplett erneuert und



durch eine Fahrzeugaufbereitungsanlage sowie eine Auto-Waschstraße ergänzt.

Die Neueröffnung des zweiten Standortes erfolgte im Mai 2006. Auf dem 5.000 qm großen Areal wird seit 2013 ein Full Service für Kraftfahrzeuge der Marke Seat angeboten. 2020 kam die Marke Cupra hinzu. Das umfangreiche Serviceangebot der Autohäuser Kempl in Speyer umfasst heute das gesamte Spektrum des Verkaufs von Neu- und Gebrauchtwagen der Marken Peugeot, Seat und Cupra sowie sämtliche Reparatur-, Wartungs- und Inspektionsarbeiten. Neben seinen auf die Erfolgspur gebrachten Autohäusern engagiert

sich Kempl seit nunmehr 30 Jahren ehrenamtlich für sein Handwerk als Prüfer bei Gesellenprüfungen.

Stefan Kempl hat seinen Beruf, also Autos, auch zu seinem Hobby gemacht. Die Rede ist von seiner Begeisterung für Oldtimer. Zu seinen gepflegten Glanzstücken zählen ein Peugeot 203 Baujahr 1957 sowie ein Renault Alpine A 310 aus dem Jahr 1981. Auch sein Lebensmotto passt irgendwie in den Automobilbereich, nämlich „Immer auf vollen Touren.“ Dass ihm dies auch in Zukunft möglich ist, wünschen dem Jubilar die Kreishandwerkerschaft Vorderpfalz und seine Kfz-Innung.





Die Schreiner-Innung Vorderpfalz

trauert um

Albert Oberst

* 13.07.1955 † 10.10.2024

Wir nehmen, in dankbarer Erinnerung für seine langjährige ehrenamtliche Tätigkeit, von dem Verstorbenen Abschied und werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren.

Schreiner-Innung Vorderpfalz

Gerald Bachschmidt
Obermeister

Jochen Heck
Hauptgeschäftsführer





SIGNAL IDUNA 
füreinander da

Jetzt sichern **und versichern.**

Die Angriffe sind digital, die Bedrohung real.

Cyber-Kriminelle können von der ganzen Welt aus in Ihr Unternehmenssystem eindringen. Mit unserem digitalen Schutzschild aus Cyber Security Club und CyberPolice beugen Sie Cyber-Attacks vor und sichern Ihr Unternehmen gegen digitale Risiken ab. So haben Sie eine optimale Verbindung aus Prävention und Versicherungsschutz – und das rund um die Uhr.

SIGNAL IDUNA Gruppe
Verkaufsleiter Markus Gobé
Ludwigsplatz 10, 67059 Ludwigshafen
Mobil 0151 21497404
markus.gobe@signal-iduna.net

**Wer helfen will,
packt an.**

Wir wissen, was wir tun.

VIELE HÄNDE SCHAFFEN IMMER MEHR.

Und jede Hand zählt. Deshalb: Was auch passiert,
auf die Unterstützung von Handwerkerinnen und
Handwerkern ist Verlass.

