

Handwerk in Rheinhausen

Donnerstag, 23. August 2018

INFOS & SERVICE ONLINE UNTER WWW.HWK.DE

Nr. 16



KURSANGEBOTE

Lehrgänge in Mainz

**Ausbildereignung nach AEVO
Vollzeitkurs:**
22. - 27.10.2018

**Zertifikatslehrgang „Betriebliche/
Datenschutzbeauftragte/r DSGVO“**
24. - 25.08.2018

**Auffrischkurs Elektrofachkraft für
festgelegte Tätigkeiten**
27. - 29.08.2018

**Grundkurs Elektrofachkraft für fest-
gelegte Tätigkeiten**
03.09. - 31.10.2018

Weitere Kursangebote finden Sie auf
der Internetseite der Handwerkskammer
Rheinhausen unter [hwk.de/servicemenu/
kurse-seminare](http://hwk.de/servicemenu/kurse-seminare)

KONTAKT:

Bildungsmanagement:
Dr. Michaela Naumann, Tel.: 06131/ 99
92 710, E-Mail: m.naumann@hwk.de

Ausbildungsberatung:
Vera End, Tel. 06131/999253,
E-Mail: v.end@hwk.de
Bernhard Jansen, Tel. 06131/9992340,
E-Mail: b.jansen@hwk.de
Ralf Weber, Tel. 06131/999216,
E-Mail: r.weber@hwk.de

IT- und Technologieberater:
Jürgen Schüller, Tel.: 06131/ 99 92 61,
E-Mail: j.schueler@hwk.de

Unternehmensberatung:
Oliver Jung, Tel.: 06131/ 99 92 712,
E-Mail: o.jung@hwk.de
Rafaél Rivera, Tel.: 06131/ 99 92 731,
E-Mail: r.rivera@hwk.de
Dr. Matthias Langner, Tel.: 06131/ 99 92
711, E-Mail: m.langner@hwk.de

Rechtsberatung:
Tarik Karabulut, Tel.: 06131/ 99 92 330,
E-Mail: t.karabulut@hwk.de
Kirsten Oschmann, Tel.: 06131/ 99 92
727, E-Mail: k.oschmann@hwk.de

Außenwirtschaftsberatung:
Jörg Diehl, Tel.: 06131/ 99 92 39,
E-Mail: j.diehl@hwk.de

Digitalisierungsberatung:
Markus Wolff, Tel.: 06131/ 99 92 332
E-Mail: m.wolff@hwk.de

Internet
hwk.de
komzet-hwk.de

REDAKTION

Handwerkskammer Rheinhausen
Dagobertstraße 2, 55116 Mainz
Tel.: 06131/ 99 92 0
Fax: 06131/ 99 92 63
E-Mail: presse@hwk.de

Verantwortlich:
Anja Obermann

Redaktion:
Andreas Schröder
Tel.: 0179/ 90 450 25
E-Mail: schroeder@handwerksblatt.de

„Angrillen“ soll Innungen und Meister zusammenbringen

NACHWUCHS: Handwerkskammer und Land informieren Meisterschüler über Angebote – Kennenlernen in lockerer Atmosphäre soll Junghandwerker für das Ehrenamt gewinnen

VON ANDREAS SCHRÖDER

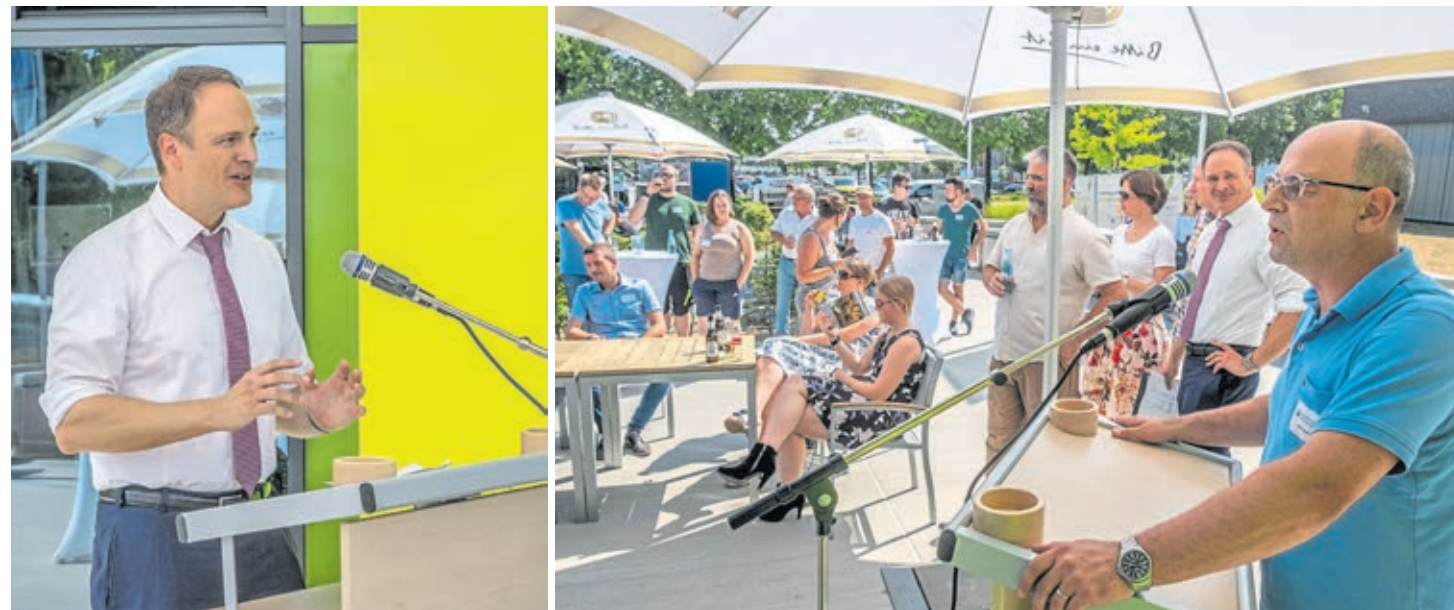
Besser hätten es die Organisatoren bei der Handwerkskammer Rheinhausen mit dem Wetter nicht treffen können: Die Hitzewelle war noch in vollen Zügen, als die Kammer die angemeldeten Teilnehmer für die anstehenden fachspezifischen Meisterkurse zu einem „Meisterlichen Grillen“ ins Berufsbildungszentrum I in Mainz-Hechtsheim eingeladen hatte. Unterstützt wurde die Aktion vom Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau, dem von der Landesregierung geförderten Projekt „Handwerk attraktiv“ und den beiden Kreishandwerkerschaften des Kammerbezirks, Mainz-Bingen und Alzey-Worms.

Neben kühlenden Getränken, gesunden Salaten und natürlich leckerem Grillgut gab es für die eingeladenen Teilnehmer der

Meisterkurse umfassende Informationen sowohl zu ihrem weiteren Weg zum Meisterbrief als auch zu aktuellen Angeboten und zur Handwerkspolitik vom Land und von der Kammer. Hans-Jörg Friese, Präsident der Handwerkskammer Rheinhausen, lobte in seinem Grußwort die Entscheidung für die Weiterbildung zum Meister. Der Meister, so Friese, sei einer der wichtigsten Abschlüsse des Handwerks und gleichwertig mit dem Bachelor-Abschluss in der akademischen Bildung. Nicht nur deshalb, so Friese, verteidige man seitens der Kammer auch weiterhin die Meisterpflicht gegen weitere Deregulierungsbemühungen. Einen Rat hatte Friese dann auch noch aus seiner eigenen Zeit als Meisterschüler: „Schwänzen Sie nicht, denn die Schwänzer fallen immer durch“, betonte der Präsident mit einem Augenzwinkern und ertete dafür lauten Applaus.

Es war das erste Mal, dass die Kammer ein Grillen veranstaltet hatte, Ziel war es unter anderem, die Meisterschüler mit dem Gebäude und mit ihren Ausbildern bekannt zu machen und ihnen weitere Informationen zukommen zu lassen, wie zum Beispiel über die Aufstiegsboni, eine Förderung des Landes für erfolgreiche Meisterschüler.

Ein weiteres Anliegen der Kammer und der anwesenden Kreishandwerksmeister Bernd Kiefer (Alzey-Worms) und Stefan Korus (Mainz-Bingen) war es aber auch, die zukünftigen Meister und vielleicht Betriebsinhaber frühzeitig mit den Handwerksorganisationen, den Kreishandwerkerschaften und den Innungen vertraut zu machen und deren Nutzen für die Unternehmer zu erklären. Die ehrenamtlichen Organisationen leiden seit Jahren unter Nachwuchsmangel, dem man so begegnen möchte.



Gute Stimmung beim „Meisterlichen Grillen“ mit den Kreishandwerkerschaften Alzey-Worms und Mainz-Bingen und „Handwerk attraktiv“

MELDUNGEN

Termine

Handwerkskammer gibt Prüfungstermine bekannt

Für die **Winterprüfung 2018/19** gibt die Handwerkskammer Rheinhausen folgende **Prüfungstermine und Anmeldefristen** für die Gesellenprüfung bekannt: Für alle in den Zuständigkeitsbereich der Handwerkskammer Rheinhausen fallenden Prüfungen ist der Stichtag für die Winterprüfung der **31. Januar 2019**. Zur Prüfung wird zugelassen, wessen Ausbildungszeit bis zum **31. März 2019** endet.

Die Anmeldungen sind mit den erforderlichen Unterlagen bis zum **30. September 2018** bei der Handwerkskammer Rheinhausen einzureichen. Die Prüfungstermine werden von den jeweiligen Prüfungsausschüssen festgelegt. Die og. Prüfungstermine und Anmeldefristen gelten nicht für:

- Anlagenmechaniker Worms und Friseur in Worms und Alzey, die zuständige Geschäftsstelle ist die Kreishandwerkerschaft Alzey-Worms
- Hörgeräteakustiker, die zuständige Geschäftsstelle ist die Akademie für Hörgeräteakustik in Lübeck

Betriebe

Handwerkskammer und IHK veranstalten Gründertag

Der Schritt in die unternehmerische Selbstständigkeit gleicht dem sprichwörtlichen Sprung ins kalte Wasser. Der erste Schritt aufs Sprungbrett sollte bestmögliche Planung des Vorhabens sein. Existenzgründer sollten sich Gedanken machen zu Finanzierung und Fördermitteln, Steuern, Rechtsform oder Marketing. Aber es geht noch mehr.

Der gemeinsame **Gründertag** der IHK für Rheinhausen und der Handwerkskammer Rheinhausen am **30. August ab 15 Uhr in den Räumen der IHK in Mainz** steht unter dem Motto „Gründen international“. Die Veranstaltung will Mut machen, den Sprung in das selbstbestimmte Unternehmertum zu wagen und mit der eigenen Firma richtig durchzustarten. Schließlich bietet die Globalisierung gerade für innovative Start-ups vielfältige Möglichkeiten. Unternehmen haben die Chance, sich auf internationalen Märkten dem Wettbewerb zu stellen oder wertvolle Fachkräfte aus anderen Ländern zu rekrutieren.

Einen Überblick über das Programm des Gründertags, weitere Information und die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie im Internet unter [www.rheinhausen.ihk24.de/
gruendertag](http://www.rheinhausen.ihk24.de/gruendertag).

Termin

Seminar: Elektromobilität für Unternehmen

Die Landeshauptstadt Mainz bietet am Donnerstag, dem **23. August** von 17 bis 20.30 Uhr gemeinsam mit der RWTH Aachen einen Workshop zum Thema „**Elektromobilität in Fahrzeugflotten**“ an. Der Termin findet im Erfurter Zimmer im Mainzer Rathaus statt. Interessierte Unternehmen sind eingeladen, sich herstellerneutral über den Stand der Technik von Elektrofahrzeugen und Ladeinfrastruktur sowie über Beschaffungs- und Einsatzstrategien in Unternehmen zu informieren. Anschließend haben die Teilnehmerinnen und Teilnehmer Gelegenheit, selbst aktiv zu werden. Schritt für Schritt identifizieren sie mögliche Strategien, Fahrzeuge und Lademöglichkeiten für ihren Betrieb. Ziel des Workshops ist neben der Entwicklung erster Ansätze auch die Förderung des Austauschs unter Gleichgesinnten sowie die Identifikation von Chancen und Hemmnissen. Weitere Informationen finden Sie im Veranstaltungskalender der Stadt Mainz unter www.mainz.de.



Frondorf liefert alles aus einem Guss

JUBILÄUM: Betrieb in Alzey feiert 50. Geburtstag



Die Spitzen der Handwerkskammer Rheinhessen, der Kreishandwerkerschaft Alzey-Worms und Landrat Ernst Walter Görisch zu Besuch bei Frondorf

Anlässlich ihres 50-jährigen Bestehens lud die Firma Frondorf Systemtechnik in Alzey zu einem Tag der offenen Tür ein. Der Fachbetrieb für Heizung, Sanitär, Elektro und Kälte wurde 1968 von Bernhard und Ingrid Frondorf gegründet und wird seit 2004 von ihren Söhnen Uwe und Frank geführt. Von einem „Aushängeschild, geprägt durch die gemeinsame strategische Arbeit der starken Führungspersönlichkeiten“ sprach Hans-Jörg Friese, Präsident der Handwerkskammer Rheinhessen, beim offiziellen Festakt. „Mir sind nicht viele Betriebe begegnet, die sich ähnlich viele Gedanken über ihre Ausrichtung machen“, erklärte Anja Obermann, Hauptgeschäftsführerin der Kammer.

„Unsere Eltern haben die Firma zu dem gemacht, was sie heute ist – ein florierendes Handwerksunternehmen, das für hohe Qualitätsstandards, Zuverlässigkeit und Nähe zum Kunden steht“, hielt Frank Frondorf fest, der auch die geringe Fluktuation unter den Mitarbeitern herausstellte. Dutzende der 93 Angestellten wurden für mindestens zehnjährige Zugehörig-

keit zum Betrieb geehrt. Los ging es bei Uwe Frondorfs Sohn und seiner Frau, mittendrin unter den Geehrten befanden sich auch die beiden Chefs selbst. Ingrid Frondorf bekam die silberne Anstecknadel der Handwerkskammer überreicht. Auch Karl Heinz Becker, der von der ersten Stunde an dabei war, der ebenfalls 1968 als erster Auszubildender überhaupt aufgenommene Alfred Breisch und weitere Ruhestandler wurden nicht vergessen.

Beständigkeit ist ein hohes Gut im Hause Frondorf, das über die Jahre bereits 269 Auszubildende zu verzeichnen hatte. Systemlösungen sind der Anspruch des Familienunternehmens, das beispielsweise im Zusammenwirken mit lokalen Handwerkern komplette Bäder oder Wärmezeugsysteme anbietet, von der Beratung bis zur Abnahme aus einer Hand. Bei einem Wohnprojekt für Demenzerkrankte in Alzey hat die Firma Frondorf unlängst ein Blockheizkraftwerk errichtet sowie die kompletten Bereiche Heizung, Sanitär, Elektro und Lüftung bewerkstelligt.

VON TORBEN SCHRÖDER

BETRIEBSBESUCHE

Auch Best Practice-Betriebe haben es oft nicht leicht

Jürgen David hat seinen elterlichen Betrieb in nur 15 Jahren mit harter Arbeit komplett neu aufgestellt

Das Lebensmittelhandwerk ist bundesweit besonders vom Fachkräftemangel betroffen – so auch in Rheinhessen. Zusätzlich macht den Betrieben der Wettbewerb mit den Discountern das Leben schwer. Bei gemeinsamen Betriebsbesuchen in drei Wormser Unternehmen haben sich Anja Obermann, Hauptgeschäftsführerin der Handwerkskammer Rheinhessen, und Dirk Egner, Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Alzey-Worms, über die Lage der Lebensmittelgewerke informiert und mit den Inhabern der Best-Practice-Betriebe über ihre Erfolgsstrategien gesprochen.

Die inzwischen bundesweit bekannte Metzgerei David in Worms-Hochheim war die erste Station von Obermann und Egner. Jürgen David ist in gewisser Weise auch derjenige, der es am weitesten gebracht hat. Als er den elterlichen Betrieb im Jahr 2003 übernommen hatte, kranke dieser an all den üblichen Problemen des Gewerks. Sein Steuerberater, so David, hätte ihm damals noch ein Jahr bis zur unvermeidbaren Geschäftsaufgabe gegeben. Inzwischen hat der Hochheimer seinen Betrieb mehr als nur



Foto: Andreas Schneider



Links: Jürgen David in seinem Kühlhaus. Rechts: Die Dry Aged Steaks werden vor einer Wand aus Salzsteinen gelagert

herumerissen. Er hat sich bundesweit als Experte für so genanntes „Dry Aged Beef“, trocken abgehängenes und gelagertes Rindfleisch, das laut David „die besten Steaks der Welt“ liefert, etabliert. Erst im vergangenen Jahr hat David den alten, elterlichen Betrieb zur Eventlocation „Hall of Beef“ ausgebaut.

Sein Fleisch, das vor gelblich beleuchteten Salzsteinen gelagert wird, kommt unter anderem aus Spanien und aus Irland, ein Teil der

Tiere wird im Auftrag Davids aber auch am pfälzischen Donnersberg gezüchtet. Trotz allen Erfolgs ist Jürgen David spürbar bodenständig geblieben und versucht, soweit möglich in seiner Metzgerei ein Komplettprogramm anzubieten. Bei David gibt es neben Dry Aged Steak und feinsten Pastrami natürlich auch weiterhin Fleischwurst und Leberwurst hinter der Wormser Theke.

Doch auch ein so erfolgreicher Vertreter seines Gewerks hat mit

den inzwischen leider üblichen Problemen zu kämpfen: Obermann und Egner berichtete der Fleischer von seinen Schwierigkeiten, motivierte Auszubildende zu finden und besonders auch zu halten. Dabei, so David und Obermann, befindet sich das Gewerk inzwischen wieder im Aufwind. Fleischer zu werden gelte in gewissen Kreisen sogar als kreativ und hipp. Leider fehle es vielen der jungen Leuten an der nötigen Ausdauer, so David. **AS**

Filialnetz stößt an Grenze

Bäckerei kann ohne Nachwuchs nicht wachsen

Weizenmehl aus der Pfalz, Dinkelmehl aus Rheinhessen und dem Taunus – im Hause Scheubeck wird auf Regionalität Wert gelegt. Seit der Gründung des Familienbetriebs vor rund 60 Jahren – damals wurde noch in einem Wormser Gewölbekeller gebacken – ist die handwerkliche Produktionsweise Usus. „Wir machen noch immer alles selbst“, sagt Elke Scheubeck. Das brauche eine enorme Manpower. 17 Verkaufsstellen gibt es im Radius Worms/Alzey/Ludwigshafen/Lampertheim – und rund 120 Verkäufer sowie zirka 30 Mitarbeiter in der Zentrale. Dort werden alle Backwaren frisch produziert. Eine Herangehensweise, die an ihre Grenzen stößt. „Man wird von der Indus-

trie ein Stück weit zur Expansion gezwungen“, sagt Elke Scheubeck, „Wir müssen immer produktiver werden“, betont Jürgen Scheubeck.

In Rheinhessen gibt es nur noch halb so viele Produktionsstandorte handwerklicher Bäckereien wie vor zehn Jahren. „Der Bäcker mit einer Verkaufsstelle kann ja kaum noch existieren“, sagt Anja Obermann, Hauptgeschäftsführerin der Handwerkskammer Rheinhessen. Was das Filialnetz angeht, ist die Bäckerei Scheubeck am Limit. „Viel mehr geht nicht, wenn wir bei unserer Philosophie bleiben wollen“, sagt Jürgen Scheubeck. Für mehr Expansion fehlt der Nachwuchs. Sechs Azubis hat der Familienbetrieb aktuell – zwei im Verkauf, drei



Elke (2.v.l.) und Jürgen Scheubeck (2.v.r.) begrüßen Anja Obermann (r.) und Dirk Egner (l.), Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Alzey-Worms

im Bereich Konditorei, nur einen in der Backstube. Bei den Konditoren gibt es, wie Obermann berichtet, derzeit mehr Bewerbungen als Lehrstellen – im Handwerk mittlerweile eine Seltenheit. „Das ist ein künstlerischer Beruf“, sagt der Chef. Aufstehen, während andere schlafen gehen, um dann Brote und Brötchen zu backen, ist weit weni-

ger attraktiv. Und wenn dann, trotz handwerklicher Produktionsweise, eine Ware etwas unförmig aussieht, gibt es mitunter Beschwerden. „Wir haben sehr nette, respektvolle Kunden, allein schon vom Preisgefüge her“, betont Elke Scheubeck. Doch auch ihrem Betrieb setzen die Billig-Konkurrenten zu. Dagegen gehalten wird mit Qualität. **TS**

MELDUNGEN

Service

Betriebsberater in Rheinhessen

Die Betriebsberater der Handwerkskammer Rheinhessen führen auch in den kommenden Monaten Sprechtag vor Ort bei den Kreishandwerkschaften durch. Die Sprechtag finden an folgenden Terminen statt:

Alzey (Augustinerstr.5, Alzey)
10.09.2018, 15.10.2018

Terminvereinbarung bitte unter
06131/9992 712 bei **Oliver Jung**

Worms (EWR) (Lutherring 5, Worms)
19.09.2018, 17.10.2018,
21.11.2018, 19.12.2018
Terminvereinbarung bitte unter
06131/9992 711 bei **Dr. Matthias Langner**

Bingen (Amtsstraße 1, Bingen)
20.09.2018
Terminvereinbarung bitte unter
06131/9992 731 bei **Rafaél Rivera**

Mit dem regionalen Newsletter immer auf dem Laufenden

Jetzt anmelden unter handwerksblatt.de/newsletter

Foto: © Frank Boston / stock.adobe.com

Das Produkt ist Chefsache

Die Biermanufaktur Sander ist eine von wenigen Brauereien im Bezirk der Handwerkskammer Rheinhessen

Im Land der Rüben und Reben sind Brauereien eine Rarität. Ulrich Sander hat sich 2012 dennoch entschlossen, sich mit der Produktion von Gerstensaft selbstständig zu machen – erst unter dem Dach des elterlichen Weinguts in Mettenheim, ab 2014 dann in einer ehemaligen Bäckerei in Worms. Über eine Million Liter Bier wird hier Jahr für Jahr gebraut und selbst abgefüllt – alles unter einem Dach. Viermal die Woche haben Biergarten und Ausschankraum geöffnet, drei von vier Flaschen gehen in den lokalen und regionalen Einzelhandel. Der Hopfen kommt großteils aus Bayern, das Malz aus der Rhön oder Franken. Das Drachen-Etikett erinnert an die Nibelungensage. Vom trendigen Begriff „Craft Beer“ hält Sander Abstand – zu viele Hobby- und Mochtegern-Brauer bieten hier mittlerweile zweifelhafte Qualität an. Der Wormser spricht von einer



Ulrich Sander überprüft die Qualität seines Produkts

Biermanufaktur. Im achtköpfigen Team ist er der einzige Brauer. Das Produkt ist und bleibt Chefsache.

14 verschiedene Sorten umfasst das Angebot, eine Hälfte dauerhaft, die andere wechselt saisonal.

Vom Pils No. 1 und dem Original Hell über das IPA 736 und den Rebell bis zum Schokolator und dem Imperial Porter Barrique lautet die stilistische Spannweite, neben den großen Tanks dienen auch alte

Wein- und Rum-Fässer dem Gersensaft zur Reife. Ein bis vier Mal pro Woche wird gebraut, auch mal im Lohn für andere Brauereien, aber immer nach Bio-Kriterien. „Mein Opa hat in der Nachkriegszeit als einer der ersten Winzer mit Bio angefangen“, erzählt Ulrich Sander. Inzwischen führt sein Bruder das Weingut in dritter Generation. Einige Sander-Weine stehen im Schankraum-Kühlschrank neben den Bieren, ganz friedlich.

Selbstständig, „das heißt: viel mehr Arbeit, mehr Sorgen, weniger Geld“, erzählt Sander, „aber es ist ein anderes Feeling. Man weiß, für wen man es macht, und hat einen viel größeren Hebel in der Hand.“ 800 Quadratmeter Hallenfläche bieten Potenzial für Wachstum, bislang legte der Umsatz stets zweistellig zu. Limitierender Faktor ist die Manpower – wie so oft im Handwerk. **TS**