

Aktuelle Handwerkspolitik

Aufstiegsfortbildung

Das Gesetz zur finanziellen Förderung der beruflichen Aufstiegsweiterbildung soll noch in diesem Jahr realisiert werden. Das hat der Bundesminister für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Technologie, Dr. Jürgen Rüttgers, in einem Gespräch mit Handwerkspräsident Heribert Späth und ZDH-Generalsekretär Hanns-Eberhard Schleyer bestätigt. Vorgesehen sei eine Förderung von Teilzeit- und Vollzeitmaßnahmen in Form einer eigenständigen Gesetzgebung, also ohne Integration in das BAföG. Das Handwerk legt besonderen Wert auf die Festschreibung eines Rechtsanspruchs. Rüttgers beabsichtigt zur Finanzierung der überbetrieblichen Berufsbildungszentren eine Erhöhung des Haushaltsansatzes von 100 Mio. DM auf 120 Mio. DM.

Vier-Tage-Woche?

Handwerkspräsident Späth hält die Vier-Tage-Woche zur Sicherung von Arbeitsplätzen und zum Schaffen neuer Arbeitsplätze nur bedingt für tauglich. Für kleinere und mittlere Betriebe des Handwerks, deren Kunden „ständige Präsenz“ erfordern, sei sie nicht praktikabel. Sie führe darüber hinaus zu weiterer Schwarzarbeit.

Handwerkszählung 1995

Erstmals seit rund 18 Jahren wird im laufenden Jahr 1995 wieder eine Handwerkszählung von den Statistischen Landesämtern durchgeführt. Hierzu werden im März und April 1995 Fragebögen an die Handwerksunternehmen versandt. Die Daten sind für die berufsstandpolitische Arbeit im Bäckergewerbe von großer Bedeutung, da sie als Begründung für geeignete wirtschaftspolitische Maßnahmen herangezogen werden können. Aber auch der einzelne Betrieb kann letztlich Nutzen daraus ziehen. Bei den Erhebungen besteht nach § 6 des Gesetzes über Statistiken im Handwerk (Handwerk-Statistik-Gesetz – HwStatG) vom 7. März 1994 Auskunftspflicht. **mb**

Süße Kurznachrichten aus dem Mittleren Osten

Die Schweizer Raphael und Matthias Bachmann demonstrierten Backkunst in Dubai und Bahrain.

Auf der Reise nach Japan machten die Brüder Raphael (22) und Matthias Bachmann (24) Station in Dubai und auf der Insel Bahrain. Die Schweizer Konditoren demonstrierten dort europäische Desserts. Dubai und Bahrain, heute beliebte Ferienorte im Mittleren Osten, verfügen über beste

Bahreins, demonstrierten die Schweizer in der „Modern National Bakery“ ihre Backkunst für die größten Fünf-Sterne-Hotels wie Gulf Hotel, Forte Grand, Meridian, Sheraton, The Diplomat, Holiday Inn und Hilton. Die Hotels gleichen Marmorpalästen, kleine Läden machen die Hotelhallen zu einem Shopping-Center. Jedes der Hotels verfügt über vier bis sechs verschiedene Restaurants mit der typischen Atmosphäre der angebotenen Kost: libanesisch, japanisch, italienisch, chi-

nesisch, indisch, mexikanisch und nicht zu vergessen – die sehr gute lokale Küche. Die Restaurants haben getrennte Küchen.

Desserts werden jedoch zentral hergestellt, jedes Restaurant kann seine Wünsche anmelden.

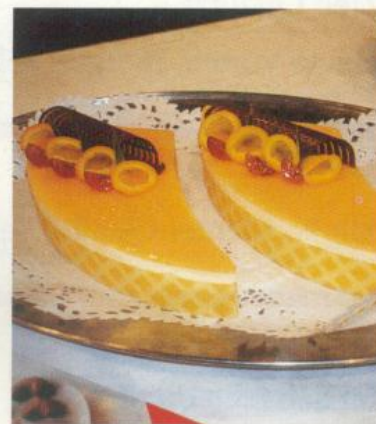
Zu einem köstlichen Essen gehört ein feines Dessert.



Erdbeertörtchen.



Matthias Bachmann (l.) und sein Bruder Raphael (r.) mit Ranfeeq al-Rayash, Manager der Modern National Bakery in Bahrain.



Orangen-Mousse.

Hotels. Die Einwohnerzahl steigt, die Wirtschaft boomt, und Kaffeehäuser sowie Konditoreien „schießen“ aus dem Boden.

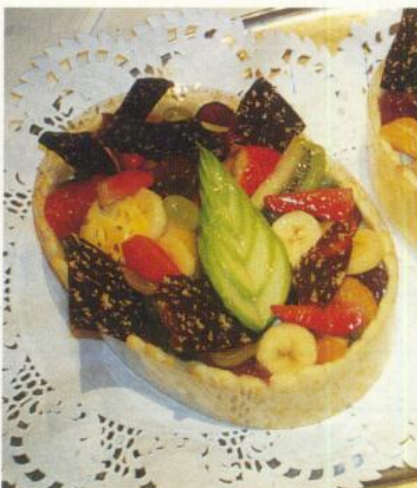
In den riesigen Produktionsräumen der „Modern Bakery“ in Dubai verbrachten die Brüder zwei Wochen.

800 Angestellte halten die Produktion täglich 24 Stunden in Gang.

In Manama, der Hauptstadt

Matthias und Raphael Bachmann gaben Ideen und Know-how weiter, um das Angebot noch attraktiver zu machen. Aber auch sie selbst konnten ihr Repertoire erweitern.

Inzwischen sind die Söhne des Luzerner Konditors Raymond Bachmann weitergereist nach Japan mit dem Ziel, ihr Handwerk in verschiedenen japanischen Konditoreien zu verbessern. **M. B.**



Kiwi-Erdbeer-Mousse.



Lemon-Mousse.