

Weinküfer (Gruppe der Nahrungsmittelgewerbe)

Stellungnahme	Für die Wiedereinführung der Meisterpflicht
	<p>Unterlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Stellungnahme <p>Berufsausbildungsverordnung: Verordnung über die Berufsausbildung zum Weintechnologen und zur Weintechnologin [WeinTechAusv] vom 01. August 2013 http://www.gesetze-im-internet.de/weintechausbv/index.html https://www.bibb.de/de/berufeinfo.php/profile/apprenticeship/zt65wei9</p> <p>Meisterprüfungsverordnung: Verordnung über das Berufsbild und über die Prüfungsanforderungen im praktischen und im fachtheoretischen Teil der Meisterprüfung für das Weinküfer-Handwerk (Weinküfermeisterverordnung - WeinkMstrV) vom 01. Januar 1996 http://www.gesetze-im-internet.de/weinkmstrv/index.html</p>
Tarifbindung	keine Tarifbindung

Kriterium		Berufsbild/Beleg
Gefahrgeneigtheit: Schutz von Leben und Gesundheit	Beispiele für gefahrgeneigte Tätigkeit	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Umgang mit Lebensmitteln</u> 1. Herstellung von Wein und Sekt, 2. Herstellung von Obstwein, Obstmost, Süßmost, Fruchtsaft, Nektar und artverwandten Getränken, 3. Brennen von Getränken, Maischen und Trester • <u>Umgang mit Kellereimaschinen, Abfüllanlagen</u> Aufbereitung von Trauben, Pump-, Gär-, Abfüllanlagen, Mess- und Laborgeräte • <u>Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln</u> Reinigungs- und Desinfektionslösungen ansetzen und anwenden Produktionsanlagen, Leitungssysteme und Lagerbehältnisse reinigen, desinfizieren und sterilisieren
	Gab es eine Veränderung des Berufsbildes von 2003 – 2019 in Hinblick auf Gefahrgeneigtheit, - Ausbildungsverordnung - Meisterprüfungsverordnung - beruflichen Realität (inklusive Darstellung Veränderung von Arbeitstechniken, nur Aspekt Gefahrgeneigtheit)?	<ul style="list-style-type: none"> • Ausbildungsverordnung – keine Veränderung • Meisterprüfungsverordnung - keine Veränderung • Gefahrgeneigtheit in Meisterprüfungsverordnung, siehe unten • Berufliche Realität: erhöhter Maschineneinsatz

		<p><u>Argumentation Gefahrgeneigtheit über Ausbildungsberufsbild:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Aufgrund der Art der Arbeit und des Umgangs mit u.a. lauten Maschinen wie Abfüllanlagen oder Traubenpressen usw. sind Gummistiefel, Handschuhe, Schutzbrille sowie Gehör- und Atemschutz zu tragen • Arbeit bei Kälte, Hitze, Nässe, Feuchtigkeit, Zugluft (z.B. Nässe in der Abfüllhalle, Wechsel zwischen temperierten und sehr kühlen Räumen) • Einatmen verschiedener Gerüche (Maische oder Chemikalien im Labor) • Einhalten von Hygienebestimmungen <p>Verordnung über die Berufsausbildung zum Weintechnologen und zur Weintechnologin - § 3 Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild</p> <p>Abs. 3: 6. Abfüllen von Erzeugnissen, 7. Lagern von Erzeugnissen, Verpackungsmaterialien sowie Behandlungs- und Betriebsstoffen, 10. Durchführen von Hygienemaßnahmen.</p> <p>Abs. 4: 3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, 4. Umweltschutz, 6. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen</p>
Schutz von Kulturgütern	Beschreibung der relevanten Kulturgüter und der Tätigkeit mit den Kulturgütern, Beispiele?	Kein Umgang mit Kulturgütern
	Immaterielles Kulturgut der UNESCO?	Die Vorbereitungen des Verfahrens für die Aufnahme der Deutschen Weinkultur laufen: https://www.deutscheweine.de/aktuelles/abstimmung-weinkultur/
Verwandtschaft von Berufen		Nein

Verordnung über das Meisterprüfungsberufsbild und über die Prüfungsanforderungen in den Teilen I und II der Meisterprüfung im Weinküfer-Handwerk (Weinküfermeisterverordnung – WeinkMstrV) - Auszug-

Gelbe Markierungen: Gefahrgeneigtheit

(1) Dem Weinküfer-Handwerk sind folgende Tätigkeiten zuzurechnen:

1. Herstellung von Wein und Sekt,
2. Herstellung von Obstwein, Obstmost, Süßmost, Fruchtsaft, Nektar und artverwandten Getränken,
3. Brennen von Getränken, Maischen und Trester.

(2) Dem Weinküfer-Handwerk sind folgende Kenntnisse und Fertigkeiten zuzurechnen:

1. Kenntnisse über Obst- und Weinbau,
2. Kenntnisse der Herstellung von Wein, Sekt, Obstwein, Bränden, Obstmost, Süßmost, Säften, Nektar und artverwandten Getränken,
3. Kenntnisse der biologischen und chemischen Zusammensetzung sowie der biologischen Veränderungen der Weine, Sekte, Obstweine, Brände, Obstmoste, Süßmoste, Säfte, Nektare und artverwandter Getränke,
4. Kenntnisse der Kellereimaschinen und Geräte,
5. Kenntnisse der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe sowie ihrer Lagerung,
6. Kenntnisse der Flaschen, Fässer und anderer Behälter,
7. Kenntnisse der berufsbezogenen Berechnungen,
8. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften der Arbeitssicherheit und des Arbeitsschutzes,
9. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften des Lebensmittelrechts, insbesondere des Wein- und des Lebensmittelgesetzes,
10. Kenntnisse der berufsbezogenen Hygienevorschriften,
11. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften des Umweltschutzes,
12. Kenntnisse der Kellerbuchführung,
13. Kenntnisse der Etikettierung, Ausstattung und Vermarktung,
14. Bereiten und Keltern von Maische für Most und Wein,
15. biologische und chemische Untersuchungen,
16. Einlagern und Verbessern der Moste,
17. Ansetzen und Zusetzen von Reinzuchthefen,
18. Leiten und Überwachen des Gärvorganges,
19. Probieren von Wein,
20. Ablassen von Wein,
21. Schwefeln der Moste und Weine,
22. Durchführen von Schönungen,
23. Entsäuern von Most und Wein,
24. Klären von Weinen,
25. Behandeln von kranken und fehlerhaften Weinen,
26. Brennen von Getränken, Maischen und Trester,
27. Abfüllen, insbesondere Sterilabfüllen,
28. Verkosten, Bewerten und Vorstellen von Wein und Sekt,
29. Lagern der Weine und artverwandter Getränke,
30. Pflegen und Warten von Lager- und Transportbehältern der Kellereiwirtschaft,
31. Pflegen und Warten der Kellereimaschinen.

Zahlenreihe Weinküfer

Jahr	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Diff. [%] 1998- 2004	Diff. [%] 2004- 2010	Diff. [%] 2011- 2018	Diff. [%] 2004- 2018
Lehrlingsbestand 31.12.	26	27	23	19	19	18	25	23	20	18	33	21	17	19	16	14	11	12	12	15	12	-3,85	-32,00	-36,84	-52,00
Gesellenprüfung	6	5	10	1	8	9	1	12	15	8	7	13	7	9	6	8	6	7	12	5	18	-83,33	600,00	100,00	1.700,00
Meisterprüfung	2	9	12	11	16	15	9	21	17	12	16	4	26	21	21	18	15	1	6	12	20	350,00	188,89	-4,76	122,22
Betriebe Endbestand	239	222	211	200	187	176	173	168	163	157	155	158	149	148	146	150	149	146	147	150	150	-27,62	-13,87	1,35	-13,29
Betriebe Zugänge	3	6	4	5	2	3	10	3	6	8	6	9	2	7	13	13	9	5	12	11	8	233,33	-80,00	14,29	-20,00
Weinküfer [B1]	23	23	15	16	15	14	13	8	11	14	8	6	11	8	15	9	10	8	11	8	8	-43,48	-15,38	0,00	-38,46