Ausgehobenes Bauernbrot erhält Gold

Produkte aus der **Bio-Backstube** von antonius von DLG prämiert

FULDA

Antonius – Netzwerk Mensch hat erfolgreich an der Internationalen Qualitätsprüfung für Bio-Produkte der Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) teilgenommen.

Über die ausgezeichneten Produkte freuen sich (von links): Swen Friedrich, Leitung Antonius-Café, Küche und Cafeterien, Landrat Bernd Woide, Markus Kalmbach, Leitung Antonius-Bäckerei, Philomena Jäckel, Mitarbeiterin der Antonius-Bäckerei, Rainer Sippel, Geschäftsführer von Antonius, Maria-Lisa Mihm, Mitarbeiterin der Antonius-Bäckerei, Manfred Heil, Bäcker der Antonius-Bäckerei, Dr. Eckhart Schlinzig, Antonius-Bäckerei, Dr. Alois Rhiel, Vorsitzender des Aufsichtsrats der St. Lioba-Stiftung, der Trägerstiftung von Antonius. Foto: Annika Vogel

Aufgrund seiner Qualität zeichnete das Testzentrum das ausgehobene Bauernbrot aus 100 Prozent Roggen – die Antonius-Kruste – mit Gold aus. Außerdem prämierte die DLG die Mandelecke, das Französische Baguette und das Roggenvollkornbrot mit Silber.

In der Backstube von Antonius arbeiten Mitarbeiter mit und ohne Behinderungen Seite an Seite. Traditionelles Handwerk wird hier großgeschrieben. „Jedes unserer Bauernbrote wird per Hand aus dem Teigkessel gehoben und geformt“, sagt Manfred Heil, Bäcker der Antonius-Bäckerei. „Dadurch erhält der Teig seine Feuchtigkeit und das Brot bleibt lange frisch und saftig.“ Bei der Produktion wird nicht nur auf industrielle Verfahren verzichtet, sondern auch großer Wert auf naturbelassene Zutaten gelegt.

„Unser Korn für die Brot- und Backwaren bauen wir auf unserem Hof in Haimbach an“, ergänzt Rainer Sippel, Geschäftsführer von Antonius. „So können wir die hohe Qualität der Bio-Zutaten aus der Region garantieren.“ Als Sohn eines Bäckers hat Landrat Bernd Woide von Haus aus eine hohe Affinität zu diesem Handwerk. „Der Handwerksberuf Bäcker hat in unserer Region eine ganz besondere Tradition“, weiß Woide. „Es ist ein tolles Handwerk, bei dem ein Lebensmittel entsteht, das wir alle täglich brauchen.“

Mit ihrem Aussehen und Geschmack hat die Antonius-Kruste die Experten der DLG überzeugt. Um eine DLG-Prämierung zu erhalten, müssen die Bio-Produkte die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung erfüllen und eine umfangreiche sensorische Qualitätsprüfung auf Basis der Kriterien Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack bestehen. Die Ergebnisse der sensorischen Produktbewertung werden ergänzt um eine Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung sowie um Laboranalysen. Die Antonius-Bäckerei backt täglich bis zu 300 Antonius-Krusten mit und ohne Kümmel.

Geschäftseröffnung

Neu in der Region

Ein kleines Stück Paris mitten in Fulda

Noch wird in der Karlstraße 11 in Fulda gewerkelt. Doch schon am Montag, 9. März, wird das neue Café und Bistro „O’ Petit Paris“ eröffnet. Damit hat sich Inhaberin Rhizlane Benkarbache einen Traum erfüllt. In urbanem Ambiente werden Frühstück, Mittagessen, Kaffee und Kuchen angeboten – alles frisch zubereitet, ohne Zusatzstoffe und international inspiriert. Herzstück der Speisekarte sind Bols, dekorierte Schalen mit Smoothie-, Frühstücks- und Lunchvariationen. „Beim Interieur und dem Angebot an Speisen und Getränken habe ich mich vom gastronomischen Lifestyle in Paris beflügeln lassen und diesen mit Elementen aus dem Orient kombiniert“, erklärt die Inhaberin, die selbst internationale Wurzeln hat und Erfahrung in der Fuldaer Gastroszene mitbringt. Zum Konzept gehört ebenfalls, dass alle verarbeiteten Produkte mit Bedacht ausgesucht und nach Möglichkeit von regionalen Händlern bezogen werden. Bols, Salate und kleine Snacks gibt es auch zum Mitnehmen. „O’ Petit Paris“ hat montags bis samstags von 8.30 bis 19 Uhr und sonntags von 9 bis 18 Uhr geöffnet. **opetitparis.de** / Foto: privat

Keine einseitigen Aktionen

Coronavirus beschäftigt Unternehmen

Von **ANNA ZAPF**

FRANKFURT

Wir haben vergangene Woche darüber berichtet, was Arbeitgeber angesichts der Coronavirus-Epidemie in Deutschland beachten müssen. In der Zwischenzeit mehren sich die Fragen von Unternehmen zum richtigen Umgang mit dem Virus Covid-19, so dass der Beitrag in dieser Woche fortgesetzt wird.

Anna Zapf

Eine einseitige Anordnung von Urlaub während der Zeit einer Quarantäne durch den Arbeitgeber – unabhängig davon, ob sie sich auf den Wohnort des Arbeitnehmers oder die Betriebsstätte bezieht – dürfte nicht möglich sein. Zwar ist es nach dem Bundesurlaubsgesetz ausnahmsweise möglich, den Urlaub einseitig durch den Arbeitgeber festzulegen („Betriebsferien“), jedoch muss dies innerhalb angemessener Zeit vor der dem Urlaubsantritt erfolgen. Dies dürfte bei einer Schließung des Betriebes wegen angeordneter Quarantäne regelmäßig nicht der Fall sein.

Die Anordnung von Überstundenabbau kann je nach Dauer der Quarantäne in Betracht kommen. Zwar ist hier ebenfalls eine Ankündigungsfrist einzuhalten, diese ist aber wesentlich kürzer als bei der Anordnung von Urlaub. Als angemessen gelten hier wohl ein bis drei Tage. Zu beachten ist jedoch, dass die Gewährung von Freizeitausgleich eine Frage der Verteilung der Arbeitszeit und daher mitbestimmungspflichtig ist (soweit der Freizeitausgleich in einer Betriebsvereinbarung geregelt ist, wurde damit jedoch das Mitbestimmungsrecht bereits ausgeübt).

Eine Anordnung von Homeoffice kann grundsätzlich nicht einseitig durch den Arbeitgeber angeordnet werden, insbesondere dann nicht, wenn arbeitsvertraglich als Arbeitsort ausschließlich ein anderer als das Homeoffice vereinbart ist. Hier ist eine gesonderte Vereinbarung mit den betroffenen Arbeitnehmern zu treffen. Darüber hinaus ist bei der (erstmaligen) Einrichtung eines Homeoffices die Arbeitsstättenverordnung zu beachten. Diese legt fest, was der Arbeitgeber beim Einrichten und Betreiben von Arbeitsstätten (wozu ein Homeoffice zählt) in Bezug auf die Sicherheit und den Schutz der Gesundheit der Beschäftigten zu beachten hat. Sofern die Mitarbeiter ohnehin (häufiger) im Homeoffice arbeiten, dürfte je nach individueller vertraglicher Regelung die Anordnung von Homeoffice zulässig sein.

RECHTSFRAGEN IM FIRMENALLTAG

Leistungsverweigerungsrechte seitens der Mitarbeiter in Bezug auf bestimmte Tätigkeiten, zum Beispiel die Teilnahme an Konferenzen, bestehen nur in besonderen begründeten Ausnahmefällen. Diese bestehen dann, wenn der Arbeitnehmer die Arbeit nur unter der Gefahr aufnehmen oder fortsetzen könnte, in absehbarer Zeit seinen Gesundheitszustand zu gefährden (denkbar zum Beispiel bei immungeschwächten Mitarbeitern, Schwangeren, Belegenheit der Konferenz in Regionen mit hoher Infektionsrate). Grundsätzlich kann der Mitarbeiter daher nicht einfach einer Konferenz unter Verweis auf die aktuelle Epidemie fernbleiben. Weigert sich der Mitarbeiter, seiner Leistungspflicht nachzukommen, läuft er daher grundsätzlich weiterhin Gefahr, abgemahnt zu werden. Insbesondere vor dem Hintergrund der sensiblen Thematik ist jedoch stets eine Einzelfallabwägung vorzunehmen und Alternativen, zum Beispiel Videokonferenzen, zu erwägen.

Alle geeigneten Schutzmaßnahmen sind auf Seiten des Arbeitgebers zu ergreifen, um die Arbeitnehmer vor einer Ansteckung im Betrieb zu schützen. Hierbei kommt insbesondere das Austeilen von Mundschutz und das Bereitstellen von Desinfektionsmitteln in Betracht, insbesondere, wenn in der Region bereits Infektionen nachgewiesen sind.

Anna Zapf ist Rechtsanwältin in der Kanzlei Greenfort in Frankfurt