



# BEWERBUNGSBOGEN BRAUHANDWERK

## ZUM WETTBEWERB FÜR DAS LEBENSMITTELHANDWERK



Ehrenpreis des Landes NRW

Bewerbungsschluss:  
Montag, 17. Februar 2020



Fleischerverband  
Nordrhein-Westfalen



Verband des Rheinischen  
Bäckerhandwerks



Bäckerinnungs-Verband  
Westfalen-Lippe



Landesinnungsverband des  
Konditorenhandwerks  
Nordrhein-Westfalen



Brauereiverband NRW e.V.



Ehrenpreis des Landes NRW

# Bewerbung zum Wettbewerb für das Lebensmittelhandwerk in Nordrhein-Westfalen „Meister.Werk.NRW“

**Bewerbungsschluss**  
Montag, 17. Februar 2020

## Hinweis für Teilnehmer aus den Vorjahren

Auch Bewerber und/oder Preisträgern aus den vorherigen Jahren können sich erneut für den Ehrenpreis des Landes NRW „Meister.Werk.NRW“ bewerben.

## Angaben zum Betrieb (bitte vollständig ausfüllen!)

<b>Gewerk:</b>	Bäcker	Brauer	Fleischer	Konditor	<b>Prüfvermerke</b> Nur von den prüfenden Verbänden auszufüllen
<b>Name des Betriebs/Firmierung:</b>					
<b>Straße, Hausnummer:</b>					
<b>PLZ, Ort:</b>					
<b>Telefon/Fax:</b>					
<b>Internet:</b>	www.				
<b>Betriebsnummer:</b> bei der Handwerkskammer					
<b>Ansprechpartner/-in:</b>	Herr		/	Frau	
Vorname:		Nachname:			
Email-Adresse:					
<b>Betriebsstempel</b>	Ja, ich bewerbe mich mit meinem Betrieb um den Ehrenpreis des Landes NRW „Meister.Werk.NRW“ 2020. Ich bin damit einverstanden, dass im Zusammenhang mit dieser Bewerbung die Jury auch Daten von Dritten erheben kann. Dies gilt besonders für Auskünfte durch Schulungsorganisationen, Innungen sowie Ordnungs- und Kontrollbehörden.				
	Ort, Datum		Unterschrift		

# A) BETRIEBSBEZOGENE KRITERIEN

## 1) BETRIEBSGRÖSSE

### A) GESAMTJAHRESERZEUGUNG

<b>Erzeugt Ihre Brauerei weniger als 200.000 hl im Jahr?</b>	ja	nein
<b>ODER</b>		
<b>Stellt Ihre Brauerei EU-geschützte regionale Spezialitäten her (z. B. Kölsch, Dortmunder Bier)?</b>	ja	nein
<b>Bitte als Nachweis beifügen:</b>	Aktuelle (max. ein Jahr alt) Bestätigung der Mitgliedschaft in der Handwerkskammer oder IHK mit Betriebsnummer, z. B. Jahresbeitragsrechnung	
und	Biersteuerjahresbescheid	
und gegebenenfalls	Nachweis über EU-geschützte regionale Spezialität (EU-Amtsblatt)	
<i>Hinweis: Dies ist ein <b>KO-Kriterium</b>. Nur Brauereien, die weniger als 200.000 hl im Jahr erzeugen, nehmen teil. <b>Ausnahme:</b> Eine höhere Jahresezeugung ist zulässig, wenn EU-geschützte regionale Spezialitäten hergestellt werden.</i>		

## 2) BESCHÄFTIGTE

### A) AUSZUBILDENDE

<b>Wie viele Auszubildende hat Ihr Betrieb in den letzten drei Jahren bis heute beschäftigt?</b>	<b>Anzahl:</b>
<b>Bitte als Nachweis beifügen:</b>	anonymisierte Kopie eines/des Ausbildungsvertrages
und/oder	anonymisierte Kopie einer/der Abschluss- oder Zwischenprüfung
<i>Erreichbare Punktzahl: 1 Punkt, wenn mindestens ein/eine Auszubildende/r in den letzten drei Jahren beschäftigt wurde.</i>	

### B) TARIFGERECHTE BEZAHLUNG

<b>Zahlt Ihr Betrieb Löhne nach den aktuellen Tarifverträgen oder daran orientierte Löhne?</b>	ja	nein
<b>Bitte als Nachweis beifügen:</b>	Vorlage des Tarifvertrages	
oder	Vorlage der Verbandsmitgliedschaft (max. 1 Jahr alt) im AGV Brauereien und Mälzereien NRW	
oder	sonstiges	
Bemerkungen	_____	
<i>Hinweis: Dies ist ein <b>KO-Kriterium</b>. Nur tarifgerecht / am Tarifvertrag orientiert bezahlende Betriebe nehmen teil.</i>		

### C) BRAUMEISTER

<b>Beschäftigen Sie einen Braumeister?</b>	ja	nein
<b>Bitte als Nachweis beifügen:</b>	Kopie des Meisterbriefs, ggfs. des Arbeitsvertrags	
<i>Erreichbare Punktzahl: 3 Punkte bei Beschäftigung eines Braumeisters.</i>		

## D) GESCHULTES FACHPERSONAL

Prüfvermerke  
Nur von den prüfenden  
Verbänden auszufüllen

<b>Schulen Sie Ihr Fachpersonal?</b>	ja	nein
bezogen auf Produktion, Hygiene, Qualität, Verkauf. (Ausgeschlossen sind Schulungen, die gesetzlich vorgeschrieben sind, bzw. die technische Tätigkeiten wie Staplerfahren o. ä. betreffen.)		

**Bitte als Nachweis beifügen:** Teilnahmebescheinigungen der Mitarbeiter

*Erreichbare Punktzahl: 1 Punkt bei Schulung des Fachpersonals.*

## 3) QUALITÄTSSICHERUNG

### A) ERFOLGREICHE TEILNAHME AN QUALITÄTSPRÜFUNGEN

<b>Haben Sie innerhalb der letzten 5 Jahre erfolgreich an Prüfungen teilgenommen, zum Beispiel nach DLG-Qualitätskriterien, World Beer Awards, slow brewing und/oder vergleichbaren Zertifizierungen oder Bierwettbewerben?</b>	Prüfungsergebnisse	<i>Erreichbare Punktzahl</i>
	mind. 1 x sehr gut	1 Punkt
	mind. 2 x sehr gut	3 Punkte
	mind. 3 x sehr gut	5 Punkte

**Bitte als Nachweis beifügen:** Kopien der Prüfungsergebnisse / Urkunden

### B) ERGEBNISSE DER LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

<b>War die Risikobewertung durch die Lebensmittelüberwachung für Ihren Betrieb in den letzten 2 Jahren zufriedenstellend?</b>	ja	nein
---	----	------

**Nachweis:** Die entsprechenden Nachweise werden von uns automatisch bei der zuständigen Behörde angefordert.

*Hinweis: Dies ist ein **KO-Kriterium**. Bei mehr als 40 Punkten in der Risikobeurteilung können Sie nicht teilnehmen.*

## 4) REGIONALITÄT

### A) EIGENPRODUKTIONSANTEIL IM SORTIMENT

<b>Wie hoch (in Prozent) ist der Anteil an selbst hergestellten Bieren in Ihrem Sortiment?</b>	Eigenproduktionsanteil	<i>Erreichbare Punktzahl</i>
	≤ 80%	KO
	81% – 90%	1 Punkt
	91% – 95%	3 Punkte
	95% – 100%	5 Punkte

**Bitte als Nachweis beifügen:** Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.

*Hinweis: Dies ist ein **KO-Kriterium**. Bei weniger als 81 Prozent Eigenproduktionsanteil können Sie nicht teilnehmen.*

## B) LOKALE BIERSPEZIALITÄTEN

Prüfvermerke  
Nur von den prüfenden  
Verbänden auszufüllen

Wie viele lokale Bierspezialitäten brauen Sie?	Lokale Biere	Erreichbare Punktzahl
	1 lokales Bier	1 Punkt
	2 lokale Biere	3 Punkte
	3 oder mehr lokale Biere	5 Punkte

**Bitte als Nachweis beifügen:** Bezeichnung/Namen der Biere mit kurzer Erläuterung (Stichworte ausreichend) des lokalen Bezuges (z. B. regionale Namensgebung, Brauweise oder Rohstoffbezug).

---

---

---

---

---

---

---

## C) BRAUMALZ

Verwenden Sie Malz aus eigener Mälzerei oder aus der Region?	ja	nein
<b>Bitte als Nachweis beifügen:</b>	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	
<i>Erreichbare Punktzahl: 1 Punkt bei Verwendung von Malz aus eigener Mälzerei oder aus regionalem Bezug.</i>		

## B) SPEZIFISCHE PRODUKTIONSKRITERIEN FÜR DAS BRAUERHANDWERK

### 1) FRISCHE

#### A) HÄUFIGKEIT DER PRODUKTION

Brauen Sie mindestens 1mal / Woche?	ja	nein
<b>Bitte als Nachweis beifügen:</b>	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	
<i>Hinweis: Dies ist ein <b>KO-Kriterium</b>. Nur mindestens einmal wöchentlich produzierende Betriebe nehmen teil.</i>		

## 2) ZUTATEN/HERSTELLUNG

Prüfvermerke  
Nur von den prüfenden  
Verbänden auszufüllen

### A) REINHEITSGEBOT

<b>Brauen Sie nach dem deutschen Reinheitsgebot (Brauwasser, Malz, Hopfen, Hefe?)</b>	ja	nein
<b>Bitte als Nachweis beifügen:</b>	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	
<i>Hinweis: Dies ist ein <b>KO-Kriterium</b>. Nur nach dem Reinheitsgebot brauende Betriebe nehmen teil.</i>		

## 3) SONSTIGES

### A) BIO-BIER

<b>Stellen Sie bio-zertifizierte Bier her?</b>	ja	nein
<b>Bitte als Nachweis beifügen:</b>	Kopie des Öko-Zertifikats nach EU-VO 834/2007.	
<i>Erreichbare Punktzahl: 1 Punkt bei Herstellung von Bio-Bier.</i>		

### B) NACHHALTIGKEIT

<b>Werden in Ihrem Betrieb Nachhaltigkeitskonzepte angewendet (z. B. Mehrwegabfüllung, regionaler Verkauf, eigene/lokale Energieerzeugung, Einsatz erneuerbarer Energien, Energiemanagement)?</b>	ja	nein
<b>Bitte als Nachweis beifügen:</b>	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	
<i>Erreichbare Punktzahl: 3 Punkte bei Anwendung von Nachhaltigkeitskonzepten.</i>		

### C) SPEZIELLE HERSTELLUNGSWEISEN

<b>Nutzen Sie spezielle Herstellungsweisen (z. B. Nutzung von Doldenhopfen, Nutzung von echten Holzfässern, kein Blenden, eigene Hefeaufzucht und Regeneration, Kaltreifung, kein Färbebier, keine Anwendung von PVPP etc.)?</b>	ja	nein
<b>Bitte als Nachweis beifügen:</b>	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	
<i>Erreichbare Punktzahl: 1 Punkt bei Nutzung spezieller Herstellungsweisen.</i>		

## Unternehmenssteckbrief

Bitte füllen Sie den nachfolgenden Unternehmenssteckbrief aus. Wir benötigen die Angaben für die Vorstellung Ihres Unternehmens bei der Verleihungsveranstaltung und gegebenenfalls für die Öffentlichkeitsarbeit, sollte Ihr Betrieb mit „Meister.Werk.NRW“, ausgezeichnet werden. Die Informationen die Sie hier im Unternehmenssteckbrief angeben, finden keinerlei Berücksichtigung bei der Bewertung, ob Ihr Betrieb die Auszeichnung erhält.

Wir sind die

aus

Genauer Firmenname mit Unternehmensform

Ort (Hauptgeschäft)

im schönen

Landkreis/Region

Gegründet im Jahre

führen wir heute unseren Betrieb in der

Generation.

Gründungsjahr

Generation

Mit

Mitarbeitern und

Auszubildenden stellen wir täglich

Anzahl der Mitarbeiter

Anzahl der Auszubildenden

her.

Ein bis zwei Worte, die Ihre Produkte beschreiben, z. B. schmackhafte, ausgefallene, herzhaft, etc. Hauptsächliche Produkte, die Sie herstellen, z. B. Biersorten etc.

Wir legen bei unserer Arbeit besonders viel Wert auf

Worauf legen Sie bei Ihrer Arbeit besonders Wert?

Uns zeichnet besonders aus, dass

Was zeichnet Ihren Betrieb besonders aus?

Für unsere Kunden

Kundenvorteile, z.B. „... bieten wir jeden Tag hervorragende Qualität.“, „... schaffen wir ein besonderes Erlebnis.“ etc.

Beim Thema

engagieren wir uns besonders,

Bei welchem Thema engagiert sich Ihr Betrieb besonders? Z. B. Ausbildung, Nahversorgung, gesunde Ernährung etc.

indem wir

Mit welchen Aktionen engagieren Sie sich zu dem Thema? Z.B. „... einen Tag der offenen Tür anbieten.“, „... beim Stadtmarketing mitwirken.“, „... Frühstücksaktionen in Schulen machen.“

Mit unserem Ort/ unserer Region sind wir besonders dadurch verbunden, dass

Warum ist Ihr Betrieb besonders mit dem Ort/der Region verbunden? Z. B. „... wir für die Menschen da sind und unsere Kunden persönlich kennen.“

Für uns bedeutet „Handwerk“

Was verstehen Sie und dem Begriff „Handwerk“?

Wir haben uns für Meister.Werk.NRW beworben, weil

Bewerbungsgrund, z.B. „... wir so unsere Leistung zeigen können.“

Unser Motto ist

Wie lautet Ihr Unternehmens-/arbeitsmotto?

Freier Text:

Hier können Sie freien Text eintragen, wenn die Felder oben nicht ausreichen.

## ***So funktioniert's***

Senden Sie den vollständig ausgefüllten Bewerbungsbogen an Ihren zuständigen Landesverband.

Bitte beachten Sie hierbei, dass einige Kriterien KO-Kriterien sind. Diese **müssen** von Ihnen erfüllt werden, um zur Bewerbung zugelassen zu sein.

### **BÄCKEREIBETRIEBE RHEINLAND**

***Bewerbung an:***

Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks  
Stromstraße 41  
40221 Düsseldorf

***Ansprechpartnerin:***

Susanne Kosche  
s.kosche@biv-rheinland.de  
Tel.: 0211 17 90 40 90

***Ansprechpartner:***

Henning Funke  
h.funke@biv-rheinland.de  
Tel.: 0211 17 90 40 90

[www.biv-rheinland.de](http://www.biv-rheinland.de)

### **BÄCKEREIBETRIEBE WESTFALEN-LIPPE**

***Bewerbung an:***

Bäckerinnungs-Verband Westfalen-Lippe  
Bergstraße 79-81  
44791 Bochum

***Ansprechpartner:***

Christof Nolte  
nolte@biv-wl.de  
Tel.: 0234 516 591 13

***Ansprechpartner:***

Michael Bartilla  
bartilla@biv-wl.de  
Tel.: 0234 516 591 0

[www.biv-wl.de](http://www.biv-wl.de)

### **BRAUEREIEN NRW**

***Bewerbung an:***

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,  
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucher-  
schutz des Landes NRW  
Referat II A 5, Frau Simone Wildner  
Schwannstr. 3  
40476 Düsseldorf

***Ansprechpartner:***

Roland Demleitner  
info@private-brauereien-  
deutschland.de  
Tel. 06431 52048

[www.private-brauereien-  
deutschland.de](http://www.private-brauereien-deutschland.de)

***Ansprechpartner:***

Heinz Linden  
kontakt@brauereiverband-  
nrw.de  
Tel.: 0211 991 41 0

[www.brauereiverband-  
nrw.de](http://www.brauereiverband-nrw.de)

### **FLEISCHEREIBETRIEBE NRW**

***Bewerbung an:***

Fleischerverband Nordrhein-Westfalen  
Uerdinger Str. 92a  
40668 Meerbusch

***Ansprechpartnerin:***

Dr. Sabine Görgen  
goergen@fleischer-nrw.de  
Tel.: 02150 70688 0

[www.fleischer-nrw.de](http://www.fleischer-nrw.de)

### **KONDITIONEIBETRIEBE NRW**

***Bewerbung an:***

Landesinnungsverband des Konditoren-  
handwerks Nordrhein-Westfalen  
Ossenkampstiege 111  
48163 Münster

***Ansprechpartner:***

Jan-Hendrik Schade  
schade@konditoren.nrw  
Tel.: 0251 52008 40

[www.nrw.konditoren.de](http://www.nrw.konditoren.de)