



BEWERBUNGSBOGEN KONDITORHANDWERK ZUM WETTBEWERB FÜR DAS LEBENSMITTELHANDWERK



Ehrenpreis des Landes NRW

Bewerbungsschluss:
Freitag, 15. März 2019



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
Freitag, 15. März 2019

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!)

Gewerk:	Bäcker	Brauer	Fleischer	Konditor	Prüfvermerke Nur von den prüfenden Verbänden auszufüllen	
Name des Betriebs/Firmierung:						
Straße, Hausnummer:						
PLZ, Ort:						
Telefon/Fax:						
Internet:	www.					
Betriebsnummer: bei der Handwerkskammer						
Ansprechpartner/-in:	Herr		/	Frau		
Vorname:			Nachname:			
Email-Adresse:						
Betriebsstempel	Ja, ich bewerbe mich mit meinem Betrieb um den Ehrenpreis des Landes NRW „Meister.Werk.NRW“ 2019. 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) BESCHÄFTIGTE

A) INHABERGEFÜHRT

Ist Ihr Betrieb in der Handwerksrolle eingetragen?	ja	nein
Bitte als Nachweis beifügen:	Aktuelle (max. ein Jahr alt) Bestätigung der Mitgliedschaft in der Handwerkskammer mit Betriebsnummer, z. B. Jahresbeitragsrechnung	
<i>Hinweis: Dies ist ein KO-Kriterium. Nur in der Handwerksrolle eingetragene Betriebe nehmen teil.</i>		

B) FACHKRÄFTE IN DER PRODUKTION

Wie viele ausgebildete Fachkräfte (ohne Inhaber) beschäftigen Sie in der Produktion?	Ausgebildete Fachkräfte in der Produktion: Mitarbeiter in der Produktion gesamt:
Bitte als Nachweis beifügen:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.
<i>Hinweis: Dies ist ein KO-Kriterium. Bei weniger als 1 ausgebildete Fachkraft je 5 Beschäftigte ist die Teilnahme ausgeschlossen.</i>	

C) FACHKRÄFTE IM VERKAUF

Wie viele ausgebildete Fachkräfte (ohne Inhaber) beschäftigen Sie im Verkauf?	Ausgebildete Fachkräfte im Verkauf: Mitarbeiter im Verkauf gesamt:
Bitte als Nachweis beifügen:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.
<i>Hinweis: Dies ist ein KO-Kriterium. Bei weniger als 1 ausgebildete Fachkraft je 5 Beschäftigte ist die Teilnahme ausgeschlossen.</i>	

D) AUSZUBILDENDE

Wie viele Auszubildende hat Ihr Betrieb in den letzten drei Jahren bis heute beschäftigt?	Anzahl:
Bitte als Nachweis beifügen:	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>	

E) TARIFGERECHTE BEZAHLUNG

Prüfvermerke
Nur von den prüfenden
Verbänden auszufüllen

Zahlt Ihr Betrieb Löhne nach den aktuellen Tarifverträgen?	ja	nein
Bitte als Nachweis beifügen:	Vorlage des Tarifvertrages	
oder	Vorlage der Innungsmitgliedschaft (max. 1 Jahr alt)	
sowie	mindestens 1 anonymisierte (Namen unkenntlich gemacht) Lohnabrechnung eines/einer Mitarbeiters/in in der Produktion	
	mindestens 1 anonymisierte (Namen unkenntlich gemacht) Lohnabrechnung eines/einer Mitarbeiters/in im Verkauf	
aus denen ersichtlich ist:	<ul style="list-style-type: none">• seit wie vielen Jahren beschäftigt• in welcher Position im Betrieb tätig	
<i>Hinweis: Dies ist ein KO-Kriterium. Nur tarifgerecht bezahlende Betriebe nehmen teil.</i>		

F) GESCHULTES VERKAUFS- / PRODUKTIONSPERSONAL

Lassen Sie Ihr Verkaufs- / Produktionspersonal schulen?	ja	nein
	zu Themen wie z.B. Verkauf, Hygiene, Produkte oder Qualität in Schulungen des Verbandes, der Innungen, der Behörden und anderer zertifizierter Einrichtungen sowie innerbetrieblicher Weiterbildungen geschult – ausgenommen sind Schulungen, die gesetzlich vorgeschriebenen sind.	
Bitte als Nachweis beifügen:	Dokumentation der Teilnahme an Schulungen Teilnahmebescheinigungen, Rechnungen zu Schulungen, unterschriebene Anwesenheitslisten oder ähnliche Nachweise, aus denen ersichtlich ist, dass die Mitarbeiter im Verkauf und in der Produktion geschult wurden.	
<i>Erreichbare Punktzahl: 2 Punkte, wenn das Verkaufspersonal / Produktionspersonal geschult wurde.</i>		

2) QUALITÄTSSICHERUNG

A) QUALITÄTSPRÜFUNGEN

Haben Sie mit sehr gutem Ergebnis an Qualitätsprüfungen, zum Beispiel DLG-Qualitätsprüfungen, Prüfungen des Landesverbands des Konditorei-handwerks NRW, ...)?	ja	nein
Bitte als Nachweis beifügen:	Kopien der Urkunden der Prüfungsergebnisse.	
<i>Erreichbare Punktzahl: 3 Punkte bei Teilnahme mit sehr gutem Ergebnis.</i>		

B) ERGEBNISSE DER LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Prüfvermerke
Nur von den prüfenden
Verbänden auszufüllen

War die Risikobewertung durch die Lebensmittelüberwachung für Ihren Betrieb in den letzten 2 Jahren zufriedenstellend?

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.

3) SORTIMENT

A) EIGENPRODUKTIONSANTEIL IM SORTIMENT

Wie hoch (in Prozent) ist der Anteil an selbst hergestellten Produkten in Ihrem Sortiment?

Eigenproduktionsanteil

Erreichbare Punktzahl

≤ 69%

KO

70% – 80%

1 Punkt

81% – 90%

3 Punkte

91% – 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 70 Prozent Eigenproduktionsanteil können Sie nicht teilnehmen.

B) REGIONALE PRODUKTE

Wie viele regionale Produkte, d.h. regionale Spezialitäten aus eigener Herstellung, bietet Ihr Betrieb an?

Regionale Produkte

Erreichbare Punktzahl

1 – 2 Produkte

1 Punkt

3 – 5 Produkte

3 Punkte

≥ 6 Produkte

5 Punkte

Bitte als Nachweis beifügen:

Bezeichnung/Namen der Produkte mit kurzer Erläuterung (Stichworte ausreichend) des regionalen Bezuges (z.B. regionale Namensgebung oder Rohstoffbezug).

B) KRITERIEN FÜR DAS KONDITORHANDWERK

1) FRISCHE

A) HÄUFIGKEIT DER PRODUKTION

Produzieren Sie täglich an den Werktagen?	ja	nein
Bitte als Nachweis beifügen:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	
<i>Hinweis: Dies ist ein KO-Kriterium. Nur täglich produzierende Betriebe nehmen teil.</i>		

2) ZUTATEN/HERSTELLUNG

A) FERTIGMISCHUNGEN

Verwendet Ihr Betrieb in selbst hergestellten Produkten keine Fertigmischungen?	ja	nein
Bitte als Nachweis beifügen:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	
<i>Hinweis: Dies ist ein KO-Kriterium. Nur Betriebe, die ohne Fertigmischungen arbeiten, nehmen teil.</i>		

B) KÜNSTLICHE FARBSTOFFE

Verwendet Ihr Betrieb in selbst hergestellten Produkten (ohne Berücksichtigung von Dekoration und Garnitur) künstliche Farbstoffe?	ja	nein
Bitte als Nachweis beifügen:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	
<i>Hinweis: Dies ist ein KO-Kriterium. Nur Betriebe, die auf künstliche Farbstoffe verzichten, nehmen teil.</i>		

C) AROMASTOFFE

Verwendet Ihr Betrieb in selbst hergestellten Produkten ausschließlich natürliche Aromastoffe im Sinne der EU VO 1334/2008?	ja	nein
Bitte als Nachweis beifügen:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	
<i>Erreichbare Punktzahl: ja = 3 Punkte, nein = 0 Punkte.</i>		

D) AUFSCHLAGMITTEL

Setzt Ihr Betrieb bei selbst hergestellten Produkten Aufschlagmittel zu (ausgenommen bei Speiseeis)?	ja	nein
Bitte als Nachweis beifügen:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	
<i>Erreichbare Punktzahl: ja = 0 Punkte, nein = 3 Punkte.</i>		

3) REGIONALITÄT

A) MILCHPRODUKTE, OBST UND GEMÜSE AUS DER REGION

Wie hoch ist bei Ihren selbst hergestellten Produkten der Anteil von regionalen Milchprodukten, Obst und Gemüse (im Verhältnis zu nicht-regionalen Bezugsquellen)?	Anteil regionaler Bezug	<i>Erreichbare Punktzahl</i>
	0% – 49%	0 Punkte
	50% – 75%	1 Punkt
	> 75%	3 Punkte
Bitte als Nachweis beifügen:	Kopien der Lieferverträge	

4) BETRIEB

A) BETRIEBSGRÖSSE

Wie viele Filialen hat Ihr Betrieb?	Anzahl Filialen	<i>Erreichbare Punktzahl</i>
	keine Filialen/ nur ein Hauptgeschäft	3 Punkte
	1 – 2 Filialen	2 Punkte
	3 – 5 Filialen	1 Punkt
	6 oder mehr Filialen	0 Punkte
Bitte als Nachweis beifügen:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	

5) SONSTIGES

A) GVO-FREIE ZUTATEN

Verwendet Ihr Betrieb bei selbst hergestellten Produkten Zutaten mit genetisch veränderten Organismen (GVO)?	ja	nein
Bitte als Nachweis beifügen:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	
<i>Erreichbare Punktzahl: 1 Punkt bei Verzicht auf GVO-Zutaten.</i>		

B) VERWENDUNG VON FAIR TRADE / BIO-PRODUKTEN

Verwendet Ihr Betrieb bei selbst hergestellten Produkten Zutaten aus fairem Handel / Bio-Produkte?	ja	nein
Bitte als Nachweis beifügen:	Fair-trade Zertifikat Bio-Zertifikat anderer Nachweis	
<i>Erreichbare Punktzahl: 1 Punkt bei Bezug von fair trade / Bio-Produkten.</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. Backwaren, Kuchen, Torten 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:
Walter Dohr
w.dohr@biv-rheinland.de
Tel.: 0211 17 90 40 90

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

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

Ansprechpartner:
Christian Deppe
deppe@fleischer-nrw.de
Tel.: 02150 70688 14

www.fleischer-nrw.de

KONDITOREIBETRIEBE 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