



# BEWERBUNGSBOGEN BÄCKERHANDWERK ZUM WETTBEWERB FÜR DAS LEBENSMITTELHANDWERK



Ehrenpreis des Landes NRW

Bewerbungsschluss:  
Sonntag, 12. Februar 2023



Fleischerverband  
Nordrhein-Westfalen



Verband des Rheinischen  
Bäckerhandwerks



Bäckerinnungs-Verband  
Westfalen-Lippe



Landesinnungsverband des  
Konditorhandwerks  
Nordrhein-Westfalen



Brauereiverband NRW e.V.



Private Brauereien  
Deutschland e.V.

**DAS HANDEWERK**  
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.



Ehrenpreis des Landes NRW

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

## Bewerbungsschluss

Sonntag, 12. Februar 2023

### 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	<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“ 2023. 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.
<b>Ort, Datum</b>	<b>Unterschrift</b>

# A) BETRIEBSBEZOGENE KRITERIEN

## 1) BESCHÄFTIGTE

### A) INHABERGEFÜHRT

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

### B) FACHKRÄFTE IN DER PRODUKTION

<b>Wie viele ausgebildete Fachkräfte (ohne Inhaber) beschäftigen Sie in der Produktion?</b>	Ausgebildete Fachkräfte in der Produktion: Mitarbeiter in der Produktion gesamt:
<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>. Bei weniger als 1 ausgebildete Fachkraft je 10 Beschäftigte ist die Teilnahme ausgeschlossen.</i>	

### C) FACHKRÄFTE IM VERKAUF

<b>Wie viele ausgebildete Fachkräfte (ohne Inhaber) beschäftigen Sie im Verkauf?</b>	Ausgebildete Fachkräfte im Verkauf: Mitarbeiter im Verkauf gesamt:
<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>. Bei weniger als 1 ausgebildete Fachkraft je 10 Beschäftigte ist die Teilnahme ausgeschlossen.</i>	

### D) 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>	

## E) TARIFGERECHTE BEZAHLUNG

Prüfvermerke  
Nur von den prüfenden  
Verbänden auszufüllen

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

## F) GESCHULTES VERKAUFSPERSONAL

<b>Wann wurde Ihr Verkaufspersonal das letzte Mal geschult?</b>	Unser Verkaufspersonal wurde innerhalb der letzten	<i>Erreichbare Punktzahl</i>
	2 Jahre	6 Punkte
	4 Jahre	4 Punkte
	6 Jahre	2 Punkte
	> 6 Jahre	0 Punkte
	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 vorgeschrieben sind.	
<b>Bitte als Nachweis beifügen:</b>	Dokumentation der Teilnahme an Schulungen Teilnahmebescheinigungen, Rechnungen zu Schulungen, unterschriebene Anwesenheitslisten oder ähnliche Nachweise, aus denen ersichtlich ist, dass mindestens die Hälfte der oben angegebenen Mitarbeiterzahl im Verkauf geschult wurde.	

## 2) QUALITÄTSSICHERUNG

### A) QUALITÄTSPRÜFUNGEN

<b>Haben Sie erfolgreich an Qualitätsprüfungen nach DLG Qualitätskriterien teilgenommen, d.h. mindestens zwei Mal hintereinander sehr gute Prüfergebnisse innerhalb von 5 Jahren erreicht (z.B. auch Deutsches Brotinstitut e. V. etc.)?</b>	ja	nein
<b>Bitte als Nachweis beifügen:</b>	Kopien der Urkunden der Prüfungsergebnisse aus den letzten drei aufeinanderfolgenden Prüfungen.	
<i>Hinweis: Dies ist ein <b>KO-Kriterium</b>. Nur bei regelmäßiger erfolgreicher Teilnahme an Qualitätsprüfungen können Sie teilnehmen.</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 BÄCKERHANDWERK

## 1) FRISCHE

### A) HÄUFIGKEIT DER PRODUKTION

Produzieren Sie täglich an den Werktagen?	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 täglich produzierende Betriebe nehmen teil.</i>		

## 2) ZUTATEN/HERSTELLUNG

### A) TEIG

Verwendet Ihr Betrieb in selbst hergestellten Backwaren mit Sauerteig ausschließlich selbst angesetzten Natursauerteig?	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 Betriebe mit selbst angesetztem Natursauerteig nehmen teil.</i>		

### B) KÜNSTLICHE FARBSTOFFE

Verwendet Ihr Betrieb in selbst hergestellten Backwaren (ohne Berücksichtigung von Dekoration und Garnitur) künstliche Farbstoffe?	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 Betriebe, die auf künstliche Farbstoffe verzichten, nehmen teil.</i>		

### C) AROMASTOFFE

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

### D) IMITATE

Verwendet Ihr Betrieb bei selbst hergestellten Backwaren Lebensmittelimitate (z.B. Formfleisch, Analogkäse o. a.)?	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 Betriebe, die auf Imitate verzichten, nehmen teil. Ersatzprodukte, die zur Herstellung vegetarischer und veganer Backwaren genutzt werden, sind hiervon ausgeschlossen.</i>		

## E) BACKMITTEL

Prüfvermerke  
Nur von den prüfenden  
Verbänden auszufüllen

<b>Wie hoch ist der Anteil an selbst hergestellten Broten in Ihrem Sortiment, die ohne Backmittel hergestellt werden?</b>	Anteil Brote ohne Backmittel	<i>Erreichbare Punktzahl</i>
	0% – 49%	0 Punkte
	50% – 69%	3 Punkte
	70% – 89%	5 Punkte
	> 90%	8 Punkte
<b>Bitte als Nachweis beifügen:</b>	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	

## F) GVO-FREIE GETREIDEZUTATEN

<b>Verwendet Ihr Betrieb bei selbst hergestellten Backwaren Getreidezutaten mit genetisch veränderten Organismen (GVO)?</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 Betriebe, die auf Getreidezutaten mit GVO verzichten, nehmen teil.</i>		

## 3) NACHHALTIGKEIT

### A) REGIONALITÄT

<b>Verwendet Ihr Betrieb Getreide aus der Region zur eigenen Herstellung der Brot- und Backwaren?</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: ja = 1 Punkt, nein = 0 Punkte.</i>		

### B) NACHHALTIGKEITSKONZEPTE

<b>Welche Nachhaltigkeitskonzepte werden in Ihrem Betrieb angewendet ?</b>	Nachhaltigkeitskonzept	<i>Erreichbare Punktzahl</i>
	Einsatz erneuerbarer Energie/ Energiemanagement	1 Punkt
	Soziales Engagement (z. B. Engagement in regionalen Vereinen o. ä.)	1 Punkt
	Verwendung von ökologischem Verpackungsmaterial	1 Punkt
<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 aller genannten Nachhaltigkeitskonzepte.</i>		

### C) NACHHALTIGKEITSBERICHT

Prüfvermerke  
Nur von den prüfenden  
Verbänden auszufüllen

**Erstellt Ihr Betrieb einen Nachhaltigkeitsbericht, zum Beispiel anhand des Nachhaltigkeits-Navigators / Handwerk<sup>N</sup>?**  
(<https://nachhaltiges-handwerk.de/instrumente/navigator/>)

ja

nein

**Bitte als Nachweis beifügen:**

Aktueller Nachhaltigkeitsbericht.

*Erreichbare Punktzahl: ja = 3 Punkte, nein = 0 Punkte.*

### 4) BETRIEB

#### A) BETRIEBSGRÖSSE

**In welchem Umkreis hat Ihr Betrieb Filialen?**

Filialstruktur

*Erreichbare Punktzahl*

keine Filialen/ nur ein Hauptgeschäft oder Filialen im Umkreis bis 3 km

*4 Punkte*

bis 10 km

*3 Punkte*

bis 20 km

*2 Punkte*

bis 40 km

*1 Punkt*

> 40 km

*0 Punkte*

**Bitte als Nachweis beifügen:**

Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.



## 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 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 Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes NRW  
Referat II.5, Frau Simone Wildner  
Stadtter 1  
40219 Düsseldorf

***Ansprechpartner:***

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

***Ansprechpartner:***

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

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

[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

***Ansprechpartnerin:***

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

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

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

### **KONDITOREIBETRIEBE NRW**

***Bewerbung an:***

Landesinnungsverband des Konditorenhandwerks 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)