



BEWERBUNGSBOGEN BÄCKERHANDWERK ZUM WETTBEWERB FÜR DAS LEBENSMITTELHANDWERK



Ehrenpreis des Landes NRW

Bewerbungsschluss:
Donnerstag, 29. Februar 2024



Fleischerverband
Nordrhein-Westfalen



Bäckerinnungsverband
WEST



Landesinnungsverband des
Konditorenhandwerks
Nordrhein-Westfalen



Brauereiverband NRW e.V.



Private Brauereien
Deutschland e.V.

DAS HANDBWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.



Ehrenpreis des Landes NRW

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

Bewerbungsschluss

Donnerstag, 29. Februar 2024

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	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“ 2024. 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 10 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 10 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: • seit wie vielen Jahren beschäftigt
• in welcher Position im Betrieb tätig

*Hinweis: Dies ist ein **KO-Kriterium**. Nur tarifgerecht bezahlende Betriebe nehmen teil.*

F) GESCHULTES VERKAUFSPERSONAL

Wann wurde Ihr Verkaufspersonal das letzte Mal geschult? Unser Verkaufspersonal wurde innerhalb der letzten *Erreichbare Punktzahl*

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.

Bitte als Nachweis beifügen: 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

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.)? ja nein

Bitte als Nachweis beifügen: Kopien der Urkunden der Prüfungsergebnisse aus den letzten drei aufeinanderfolgenden Prüfungen.

*Hinweis: Dies ist ein **KO-Kriterium**. Nur bei regelmäßiger erfolgreicher Teilnahme an Qualitätsprüfungen können Sie teilnehmen.*

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
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) TEIG

Verwendet Ihr Betrieb in selbst hergestellten Backwaren mit Sauerteig ausschließlich selbst angesetzten Natursauerteig?	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 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
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 Backwaren 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) IMITATE

Verwendet Ihr Betrieb bei selbst hergestellten Backwaren Lebensmittelimitate (z.B. Formfleisch, Analogkäse o. a.)?	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 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

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

F) GVO-FREIE GETREIDEZUTATEN

Verwendet Ihr Betrieb bei selbst hergestellten Backwaren Getreidezutaten 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>Hinweis: Dies ist ein KO-Kriterium. Nur Betriebe, die auf Getreidezutaten mit GVO verzichten, nehmen teil.</i>		

3) NACHHALTIGKEIT

A) REGIONALITÄT

Verwendet Ihr Betrieb Getreide aus der Region zur eigenen Herstellung der Brot- und Backwaren?	ja	nein
Bitte als Nachweis beifügen:	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

Welche Nachhaltigkeitskonzepte werden in Ihrem Betrieb angewendet ?	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
Bitte als Nachweis beifügen:	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^N?
(<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 NRW

Bewerbung an:

Bäckerinnungsverband WEST
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

oder

Bäckerinnungsverband WEST
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-west.de

BRAUEREIEN NRW

Bewerbung an:

Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes NRW
Referat II.5, Frau Simone Wildner
Stadttor 1
40219 Düsseldorf

Ansprechpartner:

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

Ansprechpartner:

Marc Peters
peters@brauereiverband-
nrw.de
Tel.: 0211 991 41 15

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

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 Konditorenhandwerks Nordrhein-Westfalen
Ossenkampstiege 111
48163 Münster

Ansprechpartner:

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

www.nrw.konditoren.de