



BEWERBUNGSBOGEN FLEISCHERHANDWERK

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
Konditorenhandwerks
Nordrhein-Westfalen

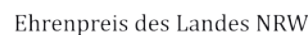


Brauereiverband NRW e.V.



Private Brauereien
Deutschland e.V.





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!)

Gewerk:		Fleischer		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	/	
Vorname:		Nachname:		
Email-Adresse:				
Betriebsstempel		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.		
		Ort, Datum Unterschrift		

A) BETRIEBSBEZOGENE KRITERIEN

1) BESCHÄFTIGTE

Prüfvermerke
Nur von den prüfenden
Verbänden auszufüllen

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	
Hinweis: Dies ist ein KO-Kriterium . Nur in der Handwerksrolle eingetragene Betriebe nehmen teil.		

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.
Hinweis: Dies ist ein KO-Kriterium . Bei weniger als 1 ausgebildete Fachkraft je 5 Beschäftigte ist die Teilnahme ausgeschlossen.	

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.
Hinweis: Dies ist ein KO-Kriterium . Bei weniger als 1 ausgebildete Fachkraft je 5 Beschäftigte ist die Teilnahme ausgeschlossen.	

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
Erreichbare Punktzahl: 1 Punkt, wenn mindestens ein/eine Auszubildende/r in den letzten drei Jahren beschäftigt wurde.	

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. Mettwurst Cup, Fleischwurst-Pokal 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 FLEISCHERHANDWERK

Prüfvermerke
Nur von den prüfenden
Verbänden auszufüllen

1) FRISCHE

A) TECHNOLOGIEABHÄNGIGE FRISCHE HERSTELLUNG VON FLEISCH- UND WURSTWAREN

Wie häufig produzieren Sie?	Produktionstage	Erreichbare Punktzahl
	weniger als 1mal/Woche	KO
	1mal/Woche	1 Punkt
	2mal/Woche	3 Punkte
	mehr als 2mal/Woche	5 Punkte
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 mindestens einmal wöchentlich produzierende Betriebe nehmen teil.</i>		

2) ZUTATEN/HERSTELLUNG

A) IMITATE

Schließen Sie das Herstellen und Inverkehrbringen sog. Imitate (insbesondere im Bereich der Kochpökelwaren) aus?	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 ohne Verwendung/Verkauf von Imitaten nehmen teil.</i>		

B) SEPARATORENFLEISCH

Verwendet Ihr Betrieb bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen und Fleischwaren Separatorenfleisch?	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 Separatorenfleisch verzichten, nehmen teil.</i>		

C) FORMFLEISCH

Verringern Sie bei von Ihnen selbst hergestellten Produkten den Einsatz von Zusatzstoffen wie z.B. Glutamat, Geschmacksverstärker und verzichten auf Enzyme und andere Bindungssysteme?	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 Formfleisch verzichten, nehmen teil.</i>		

D) FLEISCHFREMDE EIWEISSSTOFFE

Prüfvermerke

Nur von den prüfenden
Verbänden auszufüllen

Verwendet Ihr Betrieb bei selbst hergestellten
Waren fleischfremde Eiweißstoffe?

ja

nein

Bitte als Nachweis beifügen:

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

*Hinweis: Dies ist ein **KO-Kriterium**. Nur Betriebe ohne Verwendung fleischfremden Eiweißes nehmen teil.*

3) NACHHALTIGKEIT

A) REGIONALER FLEISCHBEZUG

In welchem Umfang (in Prozent)
bezieht Ihr Betrieb für selbst
hergestellte Waren den Rohstoff
Fleisch aus NRW bzw. einem Umkreis
von maximal 50 km?

Anteil regionalen Bezugs

Erreichbare
Punktzahl

0% – 30%

0 Punkte

31% – 59%

1 Punkt

60% – 75%

3 Punkte

76% – 87%

5 Punkte

87% – 100%

8 Punkte

Bitte als Nachweis beifügen:

Kopien der Lieferverträge

B) NACHHALTIGKEITSKONZEPTE

Welche Nachhaltigkeitskonzepte
werden in Ihrem Betrieb
angewendet ?

Nachhaltigkeitskonzept

Erreichbare
Punktzahl

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.

Erreichbare Punktzahl: 3 Punkte bei Anwendung aller genannten Nachhaltigkeitskonzepte.

C) NACHHALTIGKEITSBERICHT

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) BESONDERE ASPEKTE

Prüfvermerke
Nur von den prüfenden
Verbänden auszufüllen

A) TIERSCHUTZ

Bezieht Ihr Betrieb bezogen auf die gesamte Lieferkette Waren von Vertragspartnern, die Tierschutzkriterien (z.B. sachgerechte Entladung, Fütterung, ausreichende Ruhezeiten, tiergerechtes Betäubungsverfahren) einhalten?	ja	nein
Bitte als Nachweis beifügen:	Nachweis (z.B. Bestätigung, Selbsterklärung) von Erzeugern und Schlachtern	
und/oder	Vorlage eines Tierschutzzertifikates, z. B. Tierschutzlabel	
<i>Erreichbare Punktzahl: ja = 1 Punkt, nein = 0 Punkte.</i>		

5) BETRIEBSGRÖSSE (ABGRENZUNG NACH EU-DEFINITION)

A) ZAHL DER BESCHÄFTIGTEN

Wie viele Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen haben Sie?	Anzahl Personen	<i>Erreichbare Punktzahl</i>
	weniger als 10	<i>3 Punkte</i>
	weniger als 50	<i>2 Punkte</i>
	weniger als 250	<i>1 Punkt</i>
	mehr als 250	<i>0 Punkte</i>
Bitte als Nachweis beifügen:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	

B) JAHRESUMSATZ

Wie hoch ist Ihr Jahresumsatz?	Umsatz pro Jahr	<i>Erreichbare Punktzahl</i>
	weniger als 2 Mio. EUR	<i>3 Punkte</i>
	weniger als 10 Mio. EUR	<i>2 Punkte</i>
	weniger als 43 Mio. EUR	<i>1 Punkt</i>
	mehr als 43 Mio. EUR	<i>0 Punkte</i>
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 _____ her.
Anzahl der Mitarbeiter Anzahl der Auszubildenden

Wir legen bei unserer Arbeit besonders viel Wert auf _____.
Ein bis zwei Worte, die Ihre Produkte beschreiben, z. B. schmackhafte, ausgefallene, herzhafte, etc. Hauptsächliche Produkte, die Sie herstellen, z. B. Wurst- und Fleischspezialitäten etc.

Uns zeichnet besonders aus, dass _____.
Worauf legen Sie bei Ihrer Arbeit besonders Wert?

Für unsere Kunden _____.
Was zeichnet Ihren Betrieb besonders aus?

Beim Thema _____ engagieren wir uns besonders, indem wir _____.
Kundenvorteile, z.B. „... bieten wir jeden Tag hervorragende Qualität.“, „... schaffen wir ein besonderes Erlebnis.“ etc. Bei welchem Thema engagiert sich Ihr Betrieb besonders? Z. B. Ausbildung, Nahversorgung, gesunde Ernährung etc.

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

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 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

www.private-brauereien-deutschland.de

Ansprechpartner:

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

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

Ansprechpartnerin:

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

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