



# BEWERBUNGSBOGEN FLEISCHERHANDWERK

## 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 HANDEWERK**  
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!)

<b>Gewerk:</b>	Fleischer	Prüfvermerke 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“ 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

<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 5 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 5 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

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

## 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.

*Hinweis: Dies ist ein **KO-Kriterium**. Nur mindestens einmal wöchentlich produzierende Betriebe nehmen teil.*

## 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.

*Hinweis: Dies ist ein **KO-Kriterium**. Nur Betriebe ohne Verwendung/Verkauf von Imitaten nehmen teil.*

### 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.

*Hinweis: Dies ist ein **KO-Kriterium**. Nur Betriebe, die auf Separatorenfleisch verzichten, nehmen teil.*

### 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.

*Hinweis: Dies ist ein **KO-Kriterium**. Nur Betriebe, die auf Formfleisch verzichten, nehmen teil.*

## 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<sup>N?</sup> ja nein  
(<https://nachhaltiges-handwerk.de/instrumente/navigator/>)

Bitte als Nachweis beifügen: Aktueller Nachhaltigkeitsbericht.

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

#### 4) BESONDERE ASPEKTE

##### A) TIERSCHUTZ

<b>Bezieht Ihr Betrieb bezogen auf die gesamte Lieferkette Waren von Vertragspartnern, die Tierschutzkriterien (z.B. sachgerechte Entladung, Fütterung, ausreichende Ruhezeiten, tiergerechtes Betäubungsverfahren) einhalten?</b>	ja	nein
<b>Bitte als Nachweis beifügen:</b>	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	Erreichbare Punktzahl
	weniger als 10	3 Punkte
	weniger als 50	2 Punkte
	weniger als 250	1 Punkt
	mehr als 250	0 Punkte
<b>Bitte als Nachweis beifügen:</b>	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	

##### B) JAHRESUMSATZ

Wie hoch ist Ihr Jahresumsatz?	Umsatz pro Jahr	Erreichbare Punktzahl
	weniger als 2 Mio. EUR	3 Punkte
	weniger als 10 Mio. EUR	2 Punkte
	weniger als 43 Mio. EUR	1 Punkt
	mehr als 43 Mio. EUR	0 Punkte
<b>Bitte als Nachweis beifügen:</b>	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. Wurst- und Fleischspezialitäten 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](http://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](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](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)