

Meister.Werk.NRW

Auszeichnung für das Lebensmittelhandwerk



Ehrenpreis des Landes NRW

Sehr geehrte Damen und Herren,

das Lebensmittelhandwerk hat wirtschaftlich, sozial und kulturell einen hohen Stellenwert für unser Land. Als Arbeitgeber stärkt es die Regionen, bildet junge Menschen aus und bietet ihnen eine berufliche Perspektive. Die Betriebe des nordrhein-westfälischen Lebensmittelhandwerks bieten ihren Kundinnen und Kunden qualitativ hochwertige Lebensmittel mit unverwechselbarer Note und stellen ihr Können tagtäglich unter Beweis. Grundlage dafür sind die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und ein profundes, oft über Generationen überliefertes Wissen, gepaart mit der Nutzung und Entwicklung moderner Verarbeitungsverfahren sowie innovativer Rezepturen. Diese Unternehmen machen sich darüber hinaus durch ihre regionale Verankerung sowie eine verantwortungsvolle Betriebsführung und die Anwendung von Nachhaltigkeitskonzepten verdient. Sie bewahren zudem wertvolles Wissen um die Herstellungsweisen von regionalen Produkten und bereichern so das Angebot im Land. Die Herstellung schmackhafter Lebensmittel auf der Basis einer sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe ist eine

Kunst, die von vielen mittelständischen, meist inhabergeführten Handwerksbetrieben in Nordrhein-Westfalen gepflegt wird.

Mit dem Ehrenpreis „Meister.Werk.NRW“ zeichnen wir die Betriebe des Lebensmittelhandwerks für diese wertvollen Leistungen aus. Unsere Botschaft richtet sich ebenso an die Verbraucherinnen und Verbraucher: Ein Betrieb, der diese Auszeichnung trägt, gehört zu den Besten des Landes.



Silke Gorißen

Ministerin für Landwirtschaft und
Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen





Meister.Werk.NRW – ein Ehrenpreis

Mit dem Ehrenpreis „Meister.Werk.NRW“ zeichnet das Land Nordrhein-Westfalen Betriebe des Lebensmittelhandwerks aus, die sich in besonderer Weise für hochwertige Lebensmittel einsetzen.

Gewürdigt werden dabei insbesondere die Kriterien:

- Nähe – in Bezug auf den Einsatz regionaler Rohstoffe und das gesellschaftliche Engagement vor Ort,
- Verantwortung – in Bezug auf die Beschäftigung, Ausbildung und Nachhaltigkeit,
- Qualität – in Bezug auf die Zutaten, die handwerkliche Produktion und Produkte des selbst hergestellten Warensortiments.

Meister.Werk.NRW – Handwerk und Produkte

In jeder handwerklichen Lebensmittelherstellung steckt tiefes Wissen und lange Tradition. Es ist die eigene Herstellung und die Pflege von alten Rezepten, die das Lebensmittelhandwerk auszeichnen. Der unverwechselbare Geschmack der Lebensmittel zeugt von dieser individuellen Herstellungsweise. Erfahrung, Wissen und Können sind das wichtigste Kapital der Branche.

Meister.Werk.NRW – regionale Verankerung

Die Leistungen der Lebensmittelhandwerksbetriebe tragen sehr zur wirtschaftlichen Stärke der Regionen unseres Landes bei. Rund 3.000 Betriebe versorgen das Land mit hochwertigen und wohlschmeckenden Back- und Konditorei- sowie Wurstwaren und Bier. Die mit dem Prädikat „Meister.Werk.NRW“ ausgezeichneten Betriebe sind tief in ihrer Heimat verwurzelt und vermitteln den Kundinnen und Kunden mit ihren Produkten einen typischen Geschmack davon.

Meister.Werk.NRW – verantwortliche Betriebsführung

Ein „Meister.Werk.NRW“-Betrieb stärkt als Arbeitgeber die Regionen des Landes. Insgesamt bieten die Lebensmittelhandwerksbetriebe rund 100.000 Beschäftigten Arbeit.

Ein „Meister.Werk.NRW“-Betrieb bildet junge Menschen aus und schafft gerade auch im ländlichen Raum qualifizierte und wohnortnahe Arbeitsplätze. Insgesamt stellt das Lebensmittelhandwerk in Nordrhein-Westfalen rund 3.500 Ausbildungsplätze im Handwerk oder als Fachverkäufer bereit. Das Lebensmittelhandwerk bietet auf diese Weise vielen jungen Menschen eine interessante berufliche Perspektive.

Betriebe mit der Auszeichnung „Meister.Werk.NRW“ übernehmen eine große ökonomische, soziale und ökologische Verantwortung – für ihren Betrieb, für ihre Beschäftigten – und für die Gesellschaft. Als mittelständische Handwerksbetriebe arbeiten sie „nachhaltig“ im besten Wortsinn. Die meisten geben ihr Können und ihr Geschäft an die nächste Generation weiter. Aber sie denken auch über den engeren Wirkungskreis hinaus, arbeiten nach der jeweiligen Möglichkeit energie- und ressourceneffizient und nach sozialen Kriterien.





Wofür steht Meister.Werk.NRW?

Wofür steht Meister.Werk.NRW?

Mit „Meister.Werk.NRW“ werden Betriebe des Lebensmittelhandwerks für Leistungen auf höchstem Niveau gewürdigt.

Dazu gehören:

- eine hohe handwerkliche Produktions- und Produktqualität,
- das selbst hergestellte Sortiment,
- das Angebot von regionalen Spezialitäten,
- eine tarifgerechte/angemessene Entlohnung,
- der Einsatz von Fachkräften,
- die Schulung des Personals,
- die Bereitstellung von Ausbildungsplätzen,
- die Umsetzung von Nachhaltigkeitskonzepten.



Bäckerhandwerk NRW

Der Gang zum Bäcker gehört zum regelmäßigen Einkaufsritual. Sei es bereits für den Frühstückstisch oder auf dem Weg zur Arbeit, der leckere Duft aus der Bäckerei ist immer ein Genuss. In Nordrhein-Westfalen sorgen in rund 1.300 Bäckereien und Konditoreien jeden Tag etwa 64.000 Beschäftigte immer wieder mit ihren frischen, vielfältigen Backwaren wie Brot, Brötchen, Gebäck und Teilchen für ein Genusserelebnis. Gebacken wird mit Hingabe und Leidenschaft, und in vielen Betrieben wird der Teig auch heute noch nach alter Backunft mit der Hand geknetet. Das ist Backkultur, die Qualität garantiert.

Spezifische Kriterien für das Bäckerhandwerk:

- Gebacken wird mit selbst angesetztem Natursauerteig.
- Auf Backmittel wird verzichtet.
- In den Verkauf kommen nur Backwaren mit natürlichen Aromastoffen und ohne künstliche Farbstoffe.
- Der Betrieb arbeitet mit regionalen Rohstoffen.
- Der Betrieb setzt gentechnikfreie Zutaten ein.



Fleischerhandwerk NRW

Die Fleischer gehören wie die Bäcker zu den Lebensmittelhandwerksbetrieben, die in Krisenzeiten wie heute die Grundversorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln sicherstellen. Das Fleischerhandwerk in Nordrhein-Westfalen mit seinen rund 1.200 Betrieben produziert und versorgt das Land mit qualitativ hochwertigem Fleisch und Schinken sowie einer großen Sortenvielfalt an Wurstprodukten, die handwerklich vor Ort hergestellt werden und sehr häufig einen regionalen Ursprung haben. Die Inhaber der familiengeführten Betriebe tragen zusammen mit ihren Teams die Verantwortung, dass Fleisch – ein so wichtiges Produkt für die menschliche Ernährung – fachkundig verarbeitet wird und ein abwechslungsreicher Bestandteil unseres Speiseplans bleibt. Mit etwa 24.500 Beschäftigten ist das Fleischerhandwerk ein wichtiger Arbeitgeber in Nordrhein-Westfalen.

Spezifische Kriterien für das Fleischerhandwerk:

- Preisträger beziehen ihren Rohstoff für selbst hergestellte Ware aus Nordrhein-Westfalen (plus 50 km).
- Der Betrieb produziert – mindestens einmal, meist mehrmals wöchentlich – seine Ware frisch.
- Der Betrieb bezieht Rohstoffe von Vertragspartnern, die zusätzliche Tierschutzkriterien einhalten.

Konditorenhandwerk NRW

Der Konditor ist der „Meister des guten Geschmacks“. In Nordrhein-Westfalen werden in knapp 400 Konditoreien und angeschlossenen Cafés von rund 8.000 Mitarbeitern und fast 700 Auszubildenden Köstlichkeiten aus der hauseigenen Konditorei, Herzhaftes aus der kleinen Küche, aber auch eigene Eiskreationen und gute Kaffees angeboten. Die genussvollen Produkte werden individuell, mit großem Aufwand sowie handwerklichem Fingerspitzengefühl kreiert und hergestellt. Der Beruf des Konditors ist nicht nur Handwerk, sondern auch Kunst mit dem Ziel, die Sinne der genussfreudigen Kunden zu erfreuen.

Spezifische Kriterien für das Konditorenhandwerk:

- Die verwendeten Rohstoffe kommen aus der Region.
- Der Betrieb verzichtet auf fertige Zutatenmischungen sowie auf künstliche Farbstoffe und Emulgatoren.
- Die Backwaren enthalten ausschließlich natürliche Aromastoffe.
- Der Betrieb setzt Bio- oder Fair-Trade-Zutaten ein.



Brauhandwerk NRW

Die vielen Biersorten in Nordrhein-Westfalen bezeugen die große Anzahl von kleinen und großen Brauereien in unserem Land. Für jeden Bierfreund gibt es eine regionale Marke, mit der er seine Heimatverbundenheit erleben kann. Es gibt rund 120 Betriebe mit fast 1.400 Beschäftigten, die handwerklich geprägt sind. Viele von ihnen blicken auf über 100 Jahre Brautradition zurück und sind auch heute noch im Privatbesitz. Häufig sind es die kleinen Brauereien, die Impulsgeber und Marktpioniere für neue Biersorten sind.

Spezifische Kriterien für das Brauhandwerk:

- Der Betrieb produziert nicht mehr als 200.000 Hektoliter im Jahr oder ist Mitglied einer Schutzgemeinschaft.
- Mindestens eine ausgebildete Braumeisterin oder ein ausgebildeter Braumeister arbeitet im Betrieb.
- Die verwendete Braugerste kommt aus der Region.
- Der Betrieb wendet spezielle Herstellungsweisen an (wie Kaltreifung).



Die Kooperationspartner

Bäckerinnungsverband WEST

Stromstraße 41,
40221 Düsseldorf
www.biv-west.de
Geschäftsführer:
Henning Funke und Michael Bartilla
E-Mail: info@biv-west.de
Tel.: 0211 17 90 40 90

Landesinnungsverband des Konditorenhandwerks Nordrhein-Westfalen

Ossenkampstiege 111,
48163 Münster
www.liv-konditoren.de
Geschäftsführer:
Jan-Hendrik Schade
E-Mail: schade@konditoren.nrw
Tel.: 0251 52008-40

Private Brauereien Deutschland e.V.

Rheinstraße 11,
65549 Limburg
www.private-brauereien.de
Geschäftsführer: Roland Demleitner
E-Mail: info@private-brauereien-
deutschland.de
Tel.: 06431 52048

Fleischerverband Nordrhein-Westfalen

Uerdinger Straße 92a,
40668 Meerbusch
www.fleischer-nrw.de
Geschäftsführer:
Christian Deppe
E-Mail: deppe@fleischer-nrw.de
Tel.: 02150 70688-0

Brauereiverband NRW e.V.

Achenbachstraße 26,
40237 Düsseldorf
www.brauereiverband-nrw.de
Geschäftsführer: Marc Peters
E-Mail: kontakt@brauereiverband-
nrw.de Tel.: 0211 99141-0

Herausgeber: Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Referat II-5 Agrarmarkt, Ernährungswirtschaft,
landwirtschaftliche Beratung, Ernährungsnotfallvorsorge
Stadttor 1,
40219 Düsseldorf
Telefon 0211 3843-0
poststelle@mlv.nrw.de
www.mlv.nrw.de

Gestaltung: CP/COMPARTNER

Bildnachweis:
MLV NRW: Markus van Offern, Pixel-Shot/adobe stock,
anna_shepulova/adobe stock, KatrinaEra/adobe stock, tilialucida/
shutterstock, Anton Chernov/shutterstock, sweet marshmallow/
shutterstock, Olga Klochanko/shutterstock

Stand: März 2024