



Landesehrenpreis Rheinland-Pfalz 2024 „Für die Besten im Genusshandwerk“

Preisverleihung am Sonntag, den 28. April 2024, in Mainz

Bewerbungsbogen für das Bäckerhandwerk



Landesehren.**Preis**
Genusshandwerk

Bewerbungsschluss:
Sonntag, den 17. März 2024



Bäckerinnungsverband
Südwest



Bäckerinnungsverband
— WEST —



Arbeitsgemeinschaft der
Handwerkskammern Rheinland-Pfalz



Landesehrenpreis Rheinland-Pfalz 2024

Bewerbungszeitraum vom 5. Februar 2024 bis zum 17. März 2024

So funktioniert's

Füllen Sie den nachfolgenden Bewerbungsbogen vollständig aus.
Bitte beachten Sie hierbei, dass einige Kriterien KO-Kriterien sind, d.h. eine Teilnahme am Wettbewerb ausschließen.

Bei Fachfragen zu den Bewerbungen wenden Sie sich bitte an Ihre zuständige Handwerkskammer oder Ihren Fachverband. Die Adressen der Handwerkskammern und der Ansprechpartner finden Sie untenstehend.

Handwerkskammer Koblenz
Herr Altmeyer (ZEG)
St.-Elisabeth-Straße 2
56073 Koblenz
E-Mail: manfred.altmeyer@hwk-koblenz.de
Tel.: 0261 398-371

Handwerkskammer Rheinhessen
Herr Diehl
Dagobertstraße 2
55116 Mainz
E-Mail: J.Diehl@hwk.de
Tel.: 06131 9992-293

Handwerkskammer der Pfalz, Außenstelle
Herr Flesch
Am Altenhof 15
57655 Kaiserslautern
fflesch@hwk-pfalz.de
Tel.: 0631 3677-107

Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks
Stromstraße 41
40221 Düsseldorf

Handwerkskammer Trier
Frau Knaack-Schweigstill
Loebstraße 18
54292 Trier
E-Mail: cknaack@hwk-trier.de
Tel.: 0651 207-116

Bäckerinnungsverband Südwest
Altkönigstr. 1
61462 Königstein / Ts.

Den ausgefüllten Bewerbungsbogen senden Sie bitte an:

Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau
Referat 8404, Frau Dorothea Moravec
Stiftsstraße 9
55116 Mainz
E-Mail: Dorothea.Moravec@mwwlvw.rlp.de
Tel.: 06131 16-2161



Bewerbung zum Landesehrenpreis RLP im Genusshandwerk

**Bewerbungsschluss
Sonntag, 17. März 2024**

Ja, ich bewerbe mich mit meinem Betrieb um den „Landesehrenpreis Rheinland-Pfalz 2024“. Ich bin damit einverstanden, dass im Zusammenhang mit dieser Bewerbung die prüfenden Stellen auch Daten von Dritten erheben können. Dies gilt besonders für Auskünfte durch Schulungsorganisationen, Innungen sowie Ordnungs- und Kontrollbehörden.

Ich bestätige mit meiner Unterschrift auf dieser Bewerbung, dass ich mit der Veröffentlichung der Bilder von der Preisverleihung einverstanden bin.

Angaben zum Betrieb (bitte vollständig ausfüllen!)

| | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------------|
| Name des Betriebes: | | | |
| Anrede: | Herr | Frau | Mitglied der Bäckerinnung: |
| | | | Betriebsnummer: der Handwerkskammer |
| Vorname: | | | Straße/Hausnr.: |
| Nachname: | | | PLZ: |
| Telefon: | | | Ort: |
| Telefax: | | | |
| E-Mail: | | | |
| Internet: | | | |

| | | | |
|-------------|--|---------------|--|
| Ort, Datum: | | Unterschrift: | |
|-------------|--|---------------|--|

Unternehmenssteckbrief

Bitte füllen Sie den nachfolgenden Unternehmenssteckbrief aus. Sollte Ihr Betrieb mit dem „Landesehrenpreis Rheinland-Pfalz 2024“ ausgezeichnet werden, benötigen wir diese Angaben für die Vorstellung Ihres Unternehmens bei der Verleihungsveranstaltung. Die Informationen, die Sie hier im Unternehmenssteckbrief angeben, finden keinerlei Berücksichtigung bei der Bewertung, oder ob Ihr Betrieb die Auszeichnung erhält.

| | | | |
|--|--|----------------------|--|
| Wer wir sind: | | | |
| genauer Firmenname: | | | |
| Gründungsdatum: | | Anzahl Mitarbeiter: | |
| Betrieb in der wievielten Generation? | | Anzahl Filialen: | |
| Ergänzungen: Hier können Sie frei Ergänzungen zu den o.g. Punkten machen, z.B. Details zu den Filialen, zum Gründer des Betriebes usw. | | | |
| Wo wir sind: | | | |
| Region/Landkreis: | | | |
| PLZ (Hauptgeschäft): | | Ort (Hauptgeschäft): | |
| Informationen zum Ort: z.B. Einwohnerzahl, Besonderheiten | | | |
| Wer sind Ihre hauptsächlichen Kunden? | | | |
| Worauf legen Ihre Kunden besonders Wert? | | | |
| Was wir machen: Nennen Sie in 5 kurzen Sätzen was Ihren Betrieb auszeichnet oder bei welchem Thema sich Ihr Betrieb besonders engagiert. | | | |
| | | | |
| Darum haben wir uns beim Landesehrenpreis beworben: Nennen Sie in maximal 3 kurzen Sätzen, warum sich Ihr Betrieb um den Preis beworben hat. | | | |
| | | | |
| Darum sind wir mit unserem Ort/unserer Region so verbunden: | | | |
| | | | |
| Das bedeutet für uns „Bäckerhandwerk“: Nennen Sie in einem kurzen Satz, was Sie unter „Bäckerhandwerk“ verstehen, bzw. was Ihrer Meinung nach „Bäckerhandwerk“ ausmacht. | | | |
| | | | |

Freitext für Bewerber

Betriebsbezogene Kriterien

1) Beschäftigte

Prüfvermerke
Nur von den prüfenden
Stellen auszufüllen

A) EINGETRAGENER HANDWERKSBETRIEB

| | | |
|--|----|------|
| Ist Ihr Betrieb in der Handwerksrolle eingetragen? | ja | nein |
| Hinweis: Dies ist ein KO-Kriterium. Nur in der Handwerksrolle eingetragene Betriebe können teilnehmen. | | |

B) FACHKRÄFTE IN DER PRODUKTION

| | | |
|--|--|------|
| Wie viele ausgebildete Fachkräfte (einschließlich Inhaber/Gesellschafter) beschäftigen Sie in der Produktion? | Ausgebildete Fachkräfte in der Produktion: | |
| | Mitarbeiter in der Produktion gesamt: | |
| Arbeitet der Chef in der Backstube mit? | ja | nein |
| Bitte Nachweise beifügen: | Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen. | |
| Hinweis: Bei einem Schnitt von 1 ausgebildeten Fachkraft je 10 Beschäftigten erhalten Sie einen Punkt. Quereinsteiger, die länger als 5 Jahre im Verkauf arbeiten gelten ebenfalls als Fachkräfte. | | |

/1

C) FACHKRÄFTE IM VERKAUF

| | | |
|--|--|--|
| Wie viele ausgebildete Fachkräfte (ohne Inhaber/Gesellschafter) beschäftigen Sie im Verkauf? | Ausgebildete Fachkräfte im Verkauf: | |
| | Mitarbeiter im Verkauf gesamt: | |
| Nachweis: | Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen. | |
| Hinweis: Bei einem Schnitt von 1 ausgebildeten Fachkraft je 10 Beschäftigten erhalten Sie einen Punkt. Quereinsteiger, die länger als 5 Jahre im Verkauf arbeiten gelten ebenfalls als Fachkräfte. | | |

/1

D) AUSZUBILDENDE

| | | |
|---|--|------|
| Haben Sie versucht in den letzten fünf Jahren einen Auszubildenden zu finden? | ja | nein |
| Nachweis: | Bitte schicken Sie uns die anonymisierte (Namen unkenntlich gemacht) Kopie eines Ausbildungsvertrages oder schildern Sie Ihre Bemühungen Auszubildende zu finden | |
| Bitte schildern Sie hier Ihre Bemühungen. | | |
| Hinweis: Erreichbare Punktzahl: 1 Punkt, wenn mindestens ein/eine Auszubildende/r in den letzten 5 Jahren gesucht oder eingestellt wurde. | | |

/1

E) TARIFGERECHTE BEZAHLUNG

Prüfvermerke
Nur von den prüfenden
Stellen auszufüllen

| | | |
|--|---|------|
| Zahlt Ihr Betrieb Löhne nach den aktuellen Tarifverträgen sowie alle gesetzlichen Zuschläge? | ja | nein |
| Bitte als Nachweis beifügen: | Mindestens eine anonymisierte Lohnabrechnung je 10 Mitarbeitern aus der Produktion mit Angabe der Tarifgruppe sowie aller gesetzlichen Zuschläge wie bspw. der Nachtzuschläge, etc. | |
| | Mindestens eine anonymisierte Lohnabrechnung je 10 Mitarbeitern aus dem Verkauf mit Angabe der Tarifgruppe, seit wieviel Jahren beschäftigt, in welcher Position im Betrieb tätig. | |
| Hinweis: Dies ist ein KO-Kriterium. Nur tarifgerecht bezahlende Betriebe nehmen teil. | | |

2) Qualitätssicherung

QUALITÄTSPRÜFUNGEN

| | Teilnahme in den letzten | Erreichbare Punktzahl |
|---|------------------------------|--|
| Haben Sie in den letzten 5 Jahren an freiwilligen Qualitätsprüfungen oder Prüfungen nach DLG Qualitätskriterien teilgenommen, d.h. mindestens zwei Mal hintereinander sehr gute Prüfergebnisse innerhalb der letzten 5 Jahren erreicht (z.B. IQBack, Deutsches Brotinstitut e.V., Vereinigung der Backbranche, etc.)? | 5 Jahren | 5 Punkte |
| | 4 Jahren | 4 Punkte |
| | 3 Jahren | 3 Punkte |
| | 2 Jahren | 2 Punkte |
| | 1 Jahr | 1 Punkt |
| | Nicht teilgenommen | 0 Punkte |
| | Bitte als Nachweis beifügen: | Kopien innerhalb der letzten 5 Jahre (IQBack, vde, Brotinstitut, usw.) |
| Hinweis: Hier können maximal 5 Punkte erreicht werden. Pro Jahr wird eine Prüfung anerkannt. | | |

/5

3) Sortiment

EIGENPRODUKTIONSANTEIL IM SORTIMENT (ohne Handelsware)

| Wieviel Prozent Ihres Umsatzes erwirtschaften Sie mit selbst hergestellten Produkten? | Eigenproduktionsanteil | Erreichbare Punktzahl |
|--|------------------------|--|
| | ≤ 69% | KO |
| | 70% – 80% | 1 Punkt |
| | 81% – 90% | 3 Punkte |
| | 91% – 100% | 5 Punkte |
| | Nachweis: | 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. | | |

4) Regionale Produkte

| | Regionale Produkte | Erreichbare Punktzahl |
|---|---|-----------------------|
| Wie viele regionale Produkte, d.h. regionale Spezialitäten aus eigener Herstellung bietet Ihr Betrieb an? | 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). | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Hinweis: Hier können maximal 5 Punkte erreicht werden | | |

/5

5) Eigene Herstellung von Laugengebäck

| | | |
|---|-------------------------|------|
| Stellen Sie Laugengebäck selbst her? | ja | nein |
| Nachweis: | Bitte Nachweis beifügen | |
| Hinweis: Wer Laugengebäck selbst herstellt erhält 1 Punkt | | |

/1

Kriterien für das Bäckerhandwerk

1) Frische

Prüfvermerke
Nur von den prüfenden
Stellen auszufüllen

A) HÄUFIGKEIT DER PRODUKTION

| | | |
|---|--|------|
| Produzieren Sie an den Tagen ihrer Öffnungszeiten? | ja | nein |
| Nachweis: | Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen. | |
| Hinweis: Betriebe, die an allen Tagen ihrer Öffnungszeiten frisch produzieren erhalten 1 Punkt. | | |

/1

2) Zutaten/Herstellung

A) TEIG

| | | |
|--|--|------|
| Verwendet Ihr Betrieb in selbst hergestellten Backwaren ausschließlich selbst angesetzten Natursauerteig oder Vorteig? | ja | nein |
| Nachweis: | Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen. | |
| Hinweis: Dies ist ein KO-Kriterium. Nur Betriebe mit selbst angesetztem Natursauerteig/Vorteig können teilnehmen. | | |

B) KÜNSTLICHE FARBSTOFFE

| | | |
|--|--|------|
| Verwendet Ihr Betrieb in selbst hergestellten Backwaren (ohne Berücksichtigung von Dekoration und Garnitur) künstliche Farbstoffe? | ja | nein |
| Nachweis: | Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen. | |
| Hinweis: Betriebe, die auf künstliche Farbstoffe verzichten erhalten 1 Punkt. | | |

/1

C) AROMASTOFFE

| | | |
|--|--|------|
| Verwendet Ihr Betrieb in selbst hergestellten Backwaren ausschließlich natürliche Aromastoffe? | ja | nein |
| Nachweis: | Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen. | |
| Hinweis: Betriebe, die natürliche Aromastoffe verwenden erhalten 1 Punkt. | | |

/1

D) BACKMITTEL

Prüfvermerke
Nur von den prüfenden
Stellen auszufüllen

| Wie hoch ist der Anteil an selbst hergestellten Broten in Ihrem Sortiment, die ohne Backmittel hergestellt werden? | Anteil Brote ohne Backmittel | Erreichbare Punktzahl |
|--|--|-----------------------|
| | 0% – 49% | 0 Punkte |
| | 50% – 69% | 2 Punkte |
| | 70% – 89% | 4 Punkte |
| | > 90% | 6 Punkte |
| Nachweis: | Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen. | |
| Hinweis: Hier können maximal 6 Punkte erreicht werden. | | |

/6

3) Nachhaltigkeit

A) REGIONALITÄT

| Verwendet Ihr Betrieb Rohstoffe aus der Region (Grenzen des Bundeslandes Rheinland-Pfalz plus 50 km Umkreis) zur Herstellung der eigenen Brot- und Backwaren? | | Erreichbare Punktzahl |
|---|--|-----------------------|
| | Getreide | 1 Punkt |
| | Tierische Produkte | 1 Punkt |
| | Milchprodukte | 1 Punkt |
| | Obst/Gemüse | 1 Punkt |
| Nachweis: | Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen. | |
| Hinweis: Es können maximal 4 Punkte erreicht werden. | | |

/4

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 |
| | Verwenden Sie auch ökologisches Verpackungsmaterial | 1 Punkt |
| eigene Ideen oder geplantes Engagement z.B: Food Sharing | | 1 Punkt |
| | | 1 Punkt |
| Hinweis: Es können maximal 3 Punkte bei Anwendung von Nachhaltigkeitskonzepten erreicht werden. | | |

/3

4) Sonstiges

Prüfvermerke
Nur von den prüfenden
Stellen auszufüllen

VERWENDUNG VON FAIR TRADE / BIO-PRODUKTEN

| | | | |
|--|-----------------------|------|----|
| Verwendet Ihr Betrieb bei selbst hergestellten Produkten Zutaten aus fairem Handel / Bio-Produkte? | ja | nein | |
| Bitte als Nachweis beifügen: | Fair-trade Zertifikat | | |
| | Bio-Zertifikat | | |
| | anderer Nachweis | | |
| Hinweis: Es kann 1 Punkt bei Bezug von fair trade / Bio-Produkten erreicht werden. | | | /1 |

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Summe erreichte Punktzahl | / 31 |
|----------------------------------|-------------|

Herzlichen Dank für Ihre Teilnahme und viel Glück!