

Landesehrenpreis Rheinland-Pfalz 2023 „Für die Besten im Genusshandwerk“

Preisverleihung am 14. Mai 2023 im ZEG, Koblenz

Bewerbungsbogen für das Fleischerhandwerk



Landesehren.**Preis**
Genusshandwerk

Bewerbungsschluss:
Freitag, 17. März 2023



FLEISCHERVERBAND
RHEINLAND-RHEINHESSEN



FLEISCHER-VERBAND
PFALZ

Landesehrenpreis Rheinland-Pfalz 2023

Bewerbungszeitraum vom 13. Februar 2023 bis zum 17. März 2023

So funktioniert's

Füllen Sie den nachfolgenden Bewerbungsbogen vollständig aus.

Bitte beachten Sie hierbei, dass einige Kriterien KO-Kriterien sind. Diese müssen von Ihnen erfüllt werden, um den angeforderten Voraussetzungen zu entsprechen.

Bitte senden Sie Ihren ausgefüllten Bewerbungsbogen an Ihre zuständige Handwerkskammer. 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 der Pfalz, Außenstelle
Herr Flesch
Am Altenhof 15
57655 Kaiserslautern
fflesch@hwk-pfalz.de
Tel.: 0631 3677-107

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

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

Bewerbung zum Landesehrenpreis RLP im Genusshandwerk

**Bewerbungsschluss
Freitag, 17. März 2023**

Ja, ich bewerbe mich mit meinem Betrieb um den „Landesehrenpreis Rheinland-Pfalz 2023“. Ich bin damit einverstanden, dass im Zusammenhang mit dieser Bewerbung die prüfende Stelle auch Daten von Dritten erheben kann. 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:	<input type="checkbox"/> Herr / <input type="checkbox"/> Frau	Mitglied der Fleischerinnung:	
		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 2023“ 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/unsere Region so verbunden:			
Das bedeutet für uns „Fleischerhandwerk“: Nennen Sie in einem kurzen Satz, was Sie unter „Fleischerhandwerk“ verstehen, bzw. was Ihrer Meinung nach „Fleischerhandwerk“ ausmacht.			

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:	
Nachweis:	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 10 Beschäftigte ist die Teilnahme ausgeschlossen.		

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: Dies ist ein KO-Kriterium. Bei weniger als 1 ausgebildete Fachkraft je 10 Beschäftigte ist die Teilnahme ausgeschlossen. Quereinsteiger, die länger als 5 Jahre im Verkauf arbeiten gelten ebenfalls als Fachkräfte.		

D) AUSZUBILDENDE

Haben Sie versucht, in den letzten fünf Jahren einen Auszubildenden zu finden?	ja	nein
Bitte als Nachweis beifügen:	Meldungen an die Arbeitsagentur, Stellenanzeigen, Videos, etc.	
Hinweis: Betriebe, die in den letzten 5 Jahren mindestens ein/eine Auszubildende/r beschäftigt haben, erhalten 1 Punkt.		

E) TARIFGERECHTE BEZAHLUNG

Zahlt Ihr Betrieb Löhne nach den aktuellen Tarifverträgen oder an Tarifverträge angelehnt?		ja	nein
Bitte als Nachweis beifügen:	oder	Vorlage des Tarifvertrages	
		Vorlage der Innungsmitgliedschaft (max. 1 Jahr alt)	
Weitere Nachweise wie etwa anonymisierte Lohnabrechnungen der Mitarbeiter werden ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert.			
Hinweis: Dies ist ein KO-Kriterium. Nur tarifgerecht bzw. am Tarifvertrag orientiert bezahlende Betriebe können teilnehmen.			

2) Qualitätssicherung

QUALITÄTSPRÜFUNGEN

Haben Sie erfolgreich an den freiwilligen Qualitätsprüfungen nach DLG Qualitätskriterien teilgenommen, d.h. mindestens zwei Mal hintereinander sehr gute Prüfergebnisse innerhalb von 5 Jahren erreicht (z.B. FSK - Wettbewerb der regionalen Produkte in RLP des Fleischerverband Rheinland-Rheinhessen, DLG, etc.)?	Teilnahme	Erreichbare Punktzahl
	Nicht teilgenommen	0 Punkte
	5 Jahre	1 Punkt
	3 Jahre	2 Punkte
Bitte als Nachweis beifügen:	Kopien der Urkunden der Prüfungsergebnisse aus den letzten zwei aufeinanderfolgenden Prüfungen.	
Hinweis: Hier können maximal 2 Punkte erreicht werden.		

3) Sortiment

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.		

Kriterien für das Fleischerhandwerk

Prüfvermerke
Nur von den prüfenden
Stellen auszufüllen

1) Frische

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
Nachweis:	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 können teilnehmen.		

2) Zutaten/Herstellung

A) IMITATE

Schließen Sie das Herstellen und Inverkehrbringen sog. Imitate (insbesondere im Bereich der Kochpökelwaren) aus?	ja	nein
Nachweis:	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 können teilnehmen.		

B) SEPARATORENFLEISCH

Verwendet Ihr Betrieb bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen und Fleischwaren Separatorenfleisch?	ja	nein
Nachweis:	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, können teilnehmen.		

C) DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

Verringern Sie bei von Ihnen selbst hergestellten Produkten den Einsatz von Zusatzstoffen wie z.B. Glutamat, Geschmacksverstärker?	ja	nein
Nachweis:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	
Hinweis: Betriebe, die auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe verzichten, erhalten 1 Punkt.		

3) Nachhaltigkeit

Prüfvermerke
Nur von den prüfenden
Stellen auszufüllen

A) REGIONALER FLEISCHBEZUG

In welchem Umfang (in Prozent) bezieht Ihr Betrieb für selbst hergestellte Waren den Rohstoff Fleisch aus RLP bzw. einem Umkreis von maximal 50 km außerhalb der Landesgrenze?	Nachhaltigkeitskonzept	Erreichbare Punktzahl
	0 % - 30 %	0 Punkte
	31 % - 59 %	1 Punkt
	60 % - 75 %	3 Punkte
	76 % - 87%	5 Punkte
	87 % - 100 %	8 Punkte

Hinweis: Hier können maximal 8 Punkte erreicht werden.

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

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

Hinweis: Es können 3 Punkte bei Anwendung aller genannten Nachhaltigkeitskonzepte erreicht werden.

C) NACHHALTIGKEITSBERICHT

Erstellt Ihr Betrieb einen Nachhaltigkeitsbericht, zum Beispiel anhand des Nachhaltigkeits-Navigators /Handwerk ^N ? <small>(https://nachhaltiges-handwerk.de/instrumente/navigator/)</small>	ja	nein
--	----	------

4) Sonstiges

Prüfvermerke
Nur von den prüfenden
Stellen 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
Nachweis wird bei der Prüfung ggf. nachgefordert. und/oder	Nachweis (z.B. Bestätigung, Selbsterklärung) von Erzeugern und Schlachtern	
	Vorlage eines Tierschutzzertifikates, z. B. Tierschutzlabel	
Hinweis: Dies ist ein KO-Kriterium.		

5) Betriebsgröße

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
Nachweis:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	
Hinweis: Hier können maximal 3 Punkte erreicht werden.		

B) JAHRESUMSATZ

Wie hoch ist Ihr Jahresumsatz?	Umsatz pro Jahr	Erreichbare Punktzahl
	weniger als 750 TEUR	3 Punkte
	weniger als 2 Mio. EUR	2 Punkte
	weniger als 10 Mio. EUR	1 Punkt
	mehr als 10 Mio. EUR	0 Punkte
Nachweis:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	
Hinweis: Hier können maximal 3 Punkte erreicht werden.		

Herzlichen Dank für Ihre Teilnahme und viel Glück!