

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

Preisverleihung am 14. Mai 2023 im ZEG, Koblenz

Bewerbungsbogen für das Konditorenhandwerk



Landesehren.**Preis**
Genusshandwerk

Bewerbungsschluss:
Freitag, 17. März 2023



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
Herrn Schäfer (ZEG)
St.-Elisabeth-Straße 2
56073 Koblenz
E-Mail: joachim.schaefer@hwk-koblenz.de
Tel.: 0261 398-374

Handwerkskammer der Pfalz, Außenstelle
Frau Pfanger
Im Grein 21
76829 Landau
apfanger@hwk-pfalz.de
Tel.: 06341 9664-23

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 prüfenden Stellen 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 Konditoreninnung:	
		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 „Konditorenhandwerk“: Nennen Sie in einem kurzen Satz, was Sie unter „Konditorenhandwerk“ verstehen, bzw. was Ihrer Meinung nach „Konditorenhandwerk“ 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.		

D) AUSZUBILDENDE

Wie viele Auszubildende hat Ihr Betrieb in den letzten fünf Jahren bis heute beschäftigt?	Anzahl:	
Bitte als Nachweis beifügen:	anonymisierte Kopie eines/des Ausbildungsvertrages	
Hinweis: Hier kann 1 Punkt erreicht werden, wenn mindestens ein/eine Auszubildende/r in den letzten 5 Jahren beschäftigt wurde.		

E) TARIFGERECHTE BEZAHLUNG

Zahlt Ihr Betrieb Löhne nach den aktuellen Tarifempfehlungen der Innung?	ja	nein
Sind Sie Mitglied in der Konditoreninnung?	ja	nein
Bitte als Nachweis beifügen:	Vorlage der Innungsmitgliedschaft (max. 1 Jahr alt)	
Hinweis: Es können maximal 2 Punkte erreicht werden (ja = 1 Punkte, nein = 0 Punkte).		

2) Qualitätssicherung

QUALITÄTSPRÜFUNGEN

Haben Sie erfolgreich an den freiwilligen Innungsprüfungen nach DLG Qualitätskriterien teilgenommen, d.h. mindestens zwei Mal hintereinander sehr gute Prüfergebnisse innerhalb der letzten 5 Jahren erreicht?	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 Konditorenhandwerk

Prüfvermerke
Nur von den prüfenden
Stellen auszufüllen

1) Frische

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.		

2) Zutaten/Herstellung

A) FERTIGMISCHUNGEN

Verwendet Ihr Betrieb in selbst hergestellten Produkten Fertigmischungen?	ja	nein
Nachweis:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	
Hinweis: Nur Betriebe, die keine Fertigmischungen verwenden erhalten 1 Punkt.		

B) KÜNSTLICHE FARBSTOFFE

Verwendet Ihr Betrieb in selbst hergestellten Produkten (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.		

C) AROMASTOFFE

Verwendet Ihr Betrieb in selbst hergestellten Produkten ausschließlich natürliche Aromastoffe im Sinne der EU VO 1334/2008?	ja	nein
Nachweis:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	
Hinweis: Hier sind maximal 2 Punkte erreichbar (ja = 2 Punkte, nein = 0 Punkte).		

3) Nachhaltigkeit

Prüfvermerke
Nur von den prüfenden
Stellen auszufüllen

A) MILCHPRODUKTE, OBST UND GEMÜSE AUS DER REGION

Wie hoch ist bei Ihren selbst hergestellten Produkten der Anteil von regionalen Produkten (Landesgrenzen von Rheinland-Pfalz plus 50 km Umkreis) im Verhältnis zu nicht-regionalen Bezugsquellen?	Nachhaltigkeitskonzept	Erreichbare Punktzahl
	0 % - 49 %	0 Punkte
	50 % - 75 %	1 Punkt
	> 75 %	3 Punkte
Bitte als Nachweis beifügen:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	

Hinweis: Hier können maximal 3 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? <small>(https://nachhaltiges-handwerk.de/instrumente/navigator/)</small>	ja	nein
--	----	------

4) Sonstiges

VERWENDUNG VON FAIR TRADE / BIO-PRODUKTEN

Verwendet Ihr Betrieb bei selbst hergestellten Produkten Zutaten aus fairem Handel / Bio- Produkte?	ja	nein
---	----	------

Hinweis: Betriebe, die von fair trade / Bio-Produkte beziehen, können 1 Punkt erreichen.

Herzlichen Dank für Ihre Teilnahme und viel Glück!