



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

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

## Bewerbungsbogen für das Fleischerhandwerk



Landesehren.**Preis**  
Genusshandwerk

Bewerbungsschluss:  
Freitag, 17. März 2024



FLEISCHERVERBAND

**RHEINLAND-RHEINHESSEN**



FLEISCHER-VERBAND  
PFALZ



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](mailto:manfred.altmeyer@hwk-koblenz.de)  
Tel.: 0261 398-371

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

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

Fleischerverband Rheinland-Rheinhessen  
Hoevelstraße 19  
56073 Koblenz

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

Fleischer-Verband Pfalz  
Ludwigsplatz 10  
67059 Ludwigshafen

## 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](mailto: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 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:	Herr	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 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.

<b>Wer wir sind:</b>			
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.			
<b>Wo wir sind:</b>			
Region/Landkreis:			
PLZ (Hauptgeschäft):		Ort (Hauptgeschäft):	
Informationen zum Ort: z.B. Einwohnerzahl, Besonderheiten			
Wer sind Ihre hauptsächlichen Kunden?			
Worauf legen Ihre Kunden besonders Wert?			
<b>Was wir machen:</b> Nennen Sie in 5 kurzen Sätzen was Ihren Betrieb auszeichnet oder bei welchem Thema sich Ihr Betrieb besonders engagiert.			
<b>Darum haben wir uns beim Landesehrenpreis beworben:</b> Nennen Sie in maximal 3 kurzen Sätzen, warum sich Ihr Betrieb um den Preis beworben hat.			
<b>Darum sind wir mit unserem Ort/unsere Region so verbunden:</b>			
<b>Das bedeutet für uns „Fleischerhandwerk“:</b> Nennen Sie in einem kurzen Satz, was Sie unter „Fleischerhandwerk“ verstehen, bzw. was Ihrer Meinung nach „Fleischerhandwerk“ 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 Fleischerei mit?	ja	nein
Nachweis:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	
Hinweis: Bei einem Schnitt von 1 ausgebildete 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 ausgebildete 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.		
Erreichbare Punktzahl: 1 Punkt, wenn mindestens ein/eine Auszubildende/r in den letzten 5 Jahren gesucht oder eingestellt wurde.		

/1

## E) TARIFGERECHTE BEZAHLUNG

Zahlen Sie Ihren Fachkräften mehr als den Mindestlohn?	ja	nein
Nachweis:	Vorlage des Tarifvertrages	
Bitte als Nachweis beifügen: Mindestens eine anonymisierte Lohnabrechnung je 10 Mitarbeitern aus der Produktion. Mindestens eine anonymisierte Lohnabrechnung je 10 Mitarbeitern aus dem Verkauf mit der Angabe seit wieviel Jahren er im Betrieb beschäftigt ist und auf welcher Position er tätig ist.		
Hinweis: Betriebe, die mehr als den Mindestlohn bezahlen erhalten einen Punkt.		

/1

## 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. FSK - Wettbewerb der regionalen Produkte in RLP des Fleischerverband Rheinland-Rhein Hessen, 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 von 2 Prüfungsergebnissen innerhalb der letzten 3 bzw. 5 Jahre.	
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 oder betriebsspezifische Spezialitäten

**Prüfvermerke**  
Nur von den prüfenden  
Stellen auszufüllen

	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



# 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) DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

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

/1

## 3) Nachhaltigkeit

### 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 250 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.		

/8

## B) NACHHALTIGKEITSKONZEPTE

**Prüfvermerke**  
Nur von den prüfenden  
Stellen auszufüllen

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

/3

## 4) Sonstiges

### A) TIERSCHUTZ

Bezieht Ihr Betrieb bezogen auf ihre Vorlieferanten Waren von Vertragspartnern, die Tierschutzkriterien (z.B. sachgerechte Entladung, Fütterung, ausreichende Ruhezeiten, tiergerechtes Betäubungsverfahren) einhalten?	ja	nein
Bieten Sie auch Bio Erzeugnisse an?	ja	nein
Nachweis wird bei der Prüfung ggf. nachgefordert.		
und/oder		
Hinweis: Hier können max. 2 Punkte erreicht werden.		

/2

## 5) Betriebsgröße

**Prüfvermerke**  
Nur von den prüfenden  
Stellen auszufüllen

### A) ZAHL DER BESCHÄFTIGTEN

Wie viele Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen haben Sie?	Anzahl Personen	Erreichbare Punktzahl
	weniger als 20	3 Punkte
	weniger als 50	2 Punkte
	weniger als 300	1 Punkt
Nachweis:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	
Hinweis: Hier können maximal 3 Punkte erreicht werden.		

/3

<b>Summe erreichte Punktzahl</b>	<b>/ 31</b>
----------------------------------	-------------

Herzlichen Dank für Ihre Teilnahme und viel Glück!