



Landesehrenpreis Rheinland-Pfalz 2026 „Für die Besten im Genusshandwerk“

Preisverleihung am Sonntag, den 20. September 2026
in Trier

Bewerbungsbogen
für das Bäckerhandwerk



Landesehren**Preis**
Genusshandwerk

Bewerbungszeitraum:
Montag, 11. Mai 2026 bis Sonntag, 28. Juni 2026



Bäckerinnungsverband
Südwest



Bäckerinnungsverband
— WEST —



Arbeitsgemeinschaft der
Handwerkskammern Rheinland-Pfalz



So funktioniert's

Füllen Sie den nachfolgenden Bewerbungsbogen online 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 Schäfer (ZEG)
St.-Elisabeth-Straße 2
56073 Koblenz
E-Mail: joachim.schaefer@hwk-koblenz.de
Tel.: 0261 398-374

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

Handwerkskammer der Pfalz
Herr Bixler
Am Altenhof 15
67655 Kaiserslautern
E-Mail: fbixler@hwk-pfalz.de
Tel.: 0631 3677-227

Bäckerinnungsverband WEST
Frau Kosche
Stromstraße 41
40221 Düsseldorf
E-Mail: susanne.kosche@biv-west.de
Tel.: 0211 179040925

Handwerkskammer Trier
Herr Galuppo
Loebstraße 18
54292 Trier
E-Mail: dgaluppo@hwk-trier.de
Tel.: 0651 207-308

Bäckerinnungsverband Südwest
Frau Ebert
Altkönigstr. 1
61462 Königstein / Ts.
E-Mail: info@bivsuedwest.de
Tel.: 06174 99 88 63

Laden Sie die ausgefüllte Bewerbung und auch den unterschriebenen Unterschriftsbogen auf der Homepage unter <https://genusshandwerk-rlp.de/bewerbung/> hoch, denn diese werden digital weiterbearbeitet.

Die erforderlichen Nachweise (vgl. Checkliste auf Seite 12) senden Sie per E-Mail an:

Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau
Referat 8404, Frau Sandra Thiel
Stiftsstraße 9
55116 Mainz
E-Mail: Sandra.Thiel@mwvlw.rlp.de
Tel.: 06131 16-2574

Bewerbungsschluss ist der 28. Juni 2026.



Bewerbung zum Landesehrenpreis RLP im Genusshandwerk 2026

Angaben zum Betrieb (bitte vollständig ausfüllen!)

Name des Betriebes:					
Anrede:	☐ Herr	☐ Frau	Sind Sie Mitglied in einer Bäckerinnung?	Ja ☐	Nein ☐
			Name der Bäckerinnung:		
Vorname:			Betriebsnummer: der Handwerkskammer		
Nachname:			Zuständige Handwerkskammer		
Telefon:			Straße/Hausnr.:		
Telefax:			PLZ:		
E-Mail:			Ort:		
Internet:					

Unternehmenssteckbrief

Bitte füllen Sie den nachfolgenden Unternehmenssteckbrief aus. Sollte Ihr Betrieb mit dem „Landesehrenpreis Rheinland-Pfalz“ 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) 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.		

2) Beschäftigte

A) FACHKRÄFTE IN DER PRODUKTION

Wie viele ausgebildete Fachkräfte beschäftigen Sie in der Produktion (einschließlich Inhaber/Gesellschafter)?	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 in der Produktion je 10 Beschäftigten erhalten Sie einen Punkt. Quereinsteiger, die länger als 5 Jahre in der Produktion arbeiten gelten ebenfalls als Fachkräfte.		

B) 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 im Verkauf je 10 Beschäftigten erhalten Sie einen Punkt. Quereinsteiger, die länger als 5 Jahre im Verkauf arbeiten gelten ebenfalls als Fachkräfte.		

C) 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: Hier kann 1 Punkt erreicht werden, wenn mindestens ein/eine Auszubildende/r in den letzten 5 Jahren gesucht oder eingestellt wurde.			

D) TARIFGERECHTE BEZAHLUNG

Zahlt Ihr Betrieb Löhne nach den aktuellen Tarifverträgen sowie alle gesetzlichen Zuschläge?		☐ ja	☐ nein
Wird die Zahlung der Löhne nach Tarifvertrag eingehalten, auch wenn keine Innungszugehörigkeit vorliegt?		☐ ja	☐ nein
Bitte als Nachweis beifügen:	Mindestens eine anonymisierte Lohnabrechnung je 10 Mitarbeitern <u>aus der Produktion</u> mit Angabe der Tarifgruppe, seit wie vielen Jahren beschäftigt, in welcher Position im Betrieb tätig. Reichen Sie insgesamt maximal 8 Abrechnungen ein.		
	Mindestens eine anonymisierte Lohnabrechnung je 10 Mitarbeitern <u>aus dem Verkauf</u> mit Angabe der Tarifgruppe, seit wie vielen Jahren beschäftigt, in welcher Position im Betrieb tätig. Reichen Sie insgesamt maximal 8 Abrechnungen ein.		
Hinweis: Dies ist ein KO-Kriterium. Nur tarifgerecht bezahlende Betriebe nehmen teil.			

3) Qualitätsprüfungen

	Teilnahme in den Jahren	Bitte ankreuzen
Haben Sie an freiwilligen Qualitätsprüfungen teilgenommen? Haben Sie dabei <u>sehr gute Prüfergebnisse</u> innerhalb der letzten 5 Jahre erreicht (z.B. DLG, Deutsches Brotinstitut e.V., Vereinigung der Backbranche, etc.)?	2021	☐
	2022	☐
	2023	☐
	2024	☐
	2025	☐
Bitte als Nachweis beifügen:	Kopien der <u>sehr guten</u> Prüfergebnisse innerhalb der letzten 5 Jahre.	
Hinweis: Pro Jahr kann ein sehr gutes Ergebnis anerkannt werden, maximal aus vier Jahren.		

4) Eigenproduktionsanteil im Sortiment (ohne Handelsware)

Wieviel Prozent Ihres Umsatzes erwirtschaften Sie mit selbst hergestellten Produkten?	Eigenproduktionsanteil	Erreichbare Punktzahl
	☐ ≤ 69%	0 Punkte
	☐ 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: Hier können maximal 5 Punkte erreicht werden.		

5) Regionale Produkte

Wie viele regionale Produkte, d.h. regionale Spezialitäten aus eigener Herstellung bietet Ihr Betrieb an?	Regionale Produkte	Erreichbare Punktzahl
	☐ 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.		

6) Eigene Herstellung von Laugengebäck

Stellen Sie Laugengebäck selbst her?	☐ ja	☐ nein
Nachweis:	Bitte ein Bild der Belagungsanlage beifügen.	
Hinweis: Betriebe, die Laugengebäck selbst herstellen erhalten 1 Punkt.		

Kriterien für das Bäckerhandwerk

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) 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 künstliche Farbstoffe (ohne Berücksichtigung von Dekoration und Garnitur)?	☐ 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 Backwaren ausschließlich natürliche Aromastoffe?	☐ ja ☐ nein
Nachweis:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.
Hinweis: Betriebe, die ausschließlich natürliche Aromastoffe verwenden, erhalten 1 Punkt.	

D) BACKMITTEL

	Anteil Brote ohne Backmittel	Erreichbare Punktzahl
Wie hoch ist der Anteil an selbst hergestellten Broten in Ihrem Sortiment, die ohne Backmittel hergestellt werden?	☐ 0% – 49%	0 Punkte
	☐ 50% – 69%	1 Punkte
	☐ 70% – 89%	2 Punkte
	☐ > 90%	3 Punkte
Nachweis:	Ein Nachweis wird ggf. bei der Bewerbungsprüfung angefordert. Erst dann ist dieser einzureichen.	
Hinweis: Hier können maximal 3 Punkte erreicht werden.		

3) Nachhaltigkeit

A) REGIONALITÄT

	Verwendeter Rohstoff	Erreichbare Punktzahl
Verwendet Ihr Betrieb Rohstoffe aus der Region zur Herstellung der eigenen Brot- und Backwaren? (Region: Grenzen des Bundeslandes Rheinland-Pfalz plus 50 km Umkreis)	☐ 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: 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
eigene Ideen oder geplantes Engagement, z.B.: Food Sharing		1 Punkt
Hinweis: Hier können maximal 3 Punkte erreicht werden.		

4) 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 (z.B. Rechnung)	
Hinweis: Hier kann 1 Punkt bei Bezug von Fair Trade / Bio-Produkten erreicht werden.		

Herzlichen Dank für Ihre Teilnahme und viel Glück!

CHECKLISTE zur gültigen Abgabe der Bewerbungsunterlagen

Nur vollständige und unterschriebene Unterlagen sind im Bewerbungsverfahren gültig und können teilnehmen.

Liebe Bewerberinnen und Bewerber, damit Ihre Unterlagen gültig sind, prüfen Sie diese bitte sorgfältig. Die untenstehende Checkliste soll Ihnen dabei helfen.

Die Bewerbung besteht aus 2 Formularen sowie den erforderlichen Nachweisen.

1. Der **Bewerbungsbogen**

Bitte füllen Sie den Bewerbungsbogen vollständig aus.

2. Der **Unterschriftsbogen** der Bewerbung mit Hinweisen zu den Nutzungsrechten

Dieses Formular finden Sie unter <https://genusshandwerk-rlp.de/bewerbung-aktiv> zum Download.

Der Unterschriftsbogen muss von Ihnen unterschrieben sein damit die Bewerbung gültig ist.

3. Laden Sie die ausgefüllte Bewerbung und auch den unterschriebenen Unterschriftsbogen auf der Homepage unter <https://genusshandwerk-rlp.de/bewerbung-upload/> hoch, denn diese werden digital weiterbearbeitet.

4. Prüfen Sie, ob die geforderten **Nachweise** vollständig sind. Dies sind:

- Vertrag über ein Ausbildungsverhältnis oder Dokumentation der Bemühungen einen Auszubildenden zu finden
- Anonymisierte Lohnabrechnungen aus der Produktion je 10 Mitarbeitern (insgesamt maximal 8 Lohnabrechnungen)
- Anonymisierte Lohnabrechnungen aus dem Verkauf je 10 Mitarbeitern (insgesamt maximal 8 Lohnabrechnungen)
- Nachweise über die Qualitätsprüfungen mit dem Ergebnis „sehr gut“
- Bild der Belaugungsanlage
- Nachweis über den Einkauf von Bio Produkten

5. Senden Sie die Nachweise unter Angabe des Unternehmensnamens an:

E-Mail: Sandra.Thiel@mwvlw.rlp.de

Bewerbungsschluss ist der 28. Juni 2026.