

## ALLGEMEINE BEDINGUNGEN FÜR ALLE WETTBEWERBE

### Veranstalter:

Fleischer-Servicegesellschaft mbH,  
Uerdinger Str. 92a, 40668 Meerbusch

### Teilnahmegebühr:

79,- € pro Probe zzgl. ges. MwSt.,  
Zahlung nach Rechnungserhalt.

### Pokale und Urkunden:

Die prämierten Produkte werden mit Urkunden für Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet. Beim Fleischwurst-Pokal sind vier SIEGERPOKALE ausgelobt. Wer bei der Qualitätsprüfung Meisterstücke in drei der Kategorien jeweils Gold erreicht, erhält zusätzlich einen POKAL oder wahlweise einen POKALTELLER. Im Innovations-Cup ist ein SONDERPOKAL ausgelobt. Die Entscheidung ist unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

### Verleihungsveranstaltung:

Die Urkunden und Pokale werden am **14. März 2018** auf einer Verleihfeier den erfolgreichen Teilnehmern übergeben. Bei Verhinderung werden die Urkunden und Pokale nach der Veranstaltung zugeschickt.

### Ort der Veranstaltung:

Zentrum Altenberg  
Hansastraße 20  
46049 Oberhausen

## FLEISCHWURST-POKAL 2018

### Zugelassene Produkte:

Alle feinerkleinerten Fleischwürste der Mittel- oder Spitzenqualität, bis Kaliber 65 – ohne stückige Einlagen – im Kunst- oder Naturdarm. Nur aus eigener Herstellung! Aufschnittware ist ausgenommen! Keine Einfachqualität!

### Proben:

- Ganze Würste. Mindestgewicht 600 g
- Ausnahme: Bei Produkten unter 200 g Stückgewicht mindestens 3 Proben
- Knoblauch, Räucherung oder sonstige Besonderheiten sind auf der Anmeldung anzugeben.

### Probenzahl:

Es kann nur eine Probe eingereicht werden.



## QUALITÄTSPRÜFUNG — MEISTER-STÜCKE 2018



### Zugelassene Produkte:

Rohwürste · Brühwürste · Kochwürste · Pasteten · Sülzen · Rohpökelwaren · Kochpökelwaren · Konserven · Fertiggerichte

Nur aus eigener Herstellung! Keine Einfachqualitäten!

### Proben:

- Mindestgewicht 500 g
- Ausnahmen:
  - 1) Bei großkalibrigen Würsten, Roh- und Kochpökelwaren Mindestgewicht 600 g – Anschnittware ist zugelassen
  - 2) Bei Produkten unter 200 g (zum Beispiel Würstchen) mindestens 3 Proben
- Kümmel, Knoblauch, Paprika bzw. spezielle Würzungen oder sonstige Besonderheiten sind auf der Anmeldung anzugeben.

### Probenzahl:

Jeder Betrieb kann beliebig viele Sorten einreichen.

## INNOVATIONS-CUP 2018



### Zugelassene Produkte:

Beim Innovations-Cup werden besonders innovative Produkte bewertet und prämiert. Die Besonderheit kann im Produkt (Zutat, Form, Rezeptur), in der außergewöhnlichen Vermarktung, Verpackung oder Namensgebung liegen.

### Proben:

- Beschreibung der Besonderheit
- Mindestgewicht 800 g
- Ausnahme: Bei Produkten unter 200 g Stückgewicht mindestens 3 Proben
- Knoblauch, Räucherung oder sonstige Besonderheiten sind auf der Anmeldung anzugeben.

### Probenzahl:

Jeder Betrieb kann beliebig viele Sorten einreichen.

## ZERTIFIKAT MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNGEN:



Die Veterinär- und Überwachungsämter verlangen bei Betriebskontrollen Nachweise über mikrobiologische Untersuchungen von Produkten.

Zusätzlich eingesandte Proben\* können Sie für nur 39,- € zzgl. gesetzl. MwSt. durch unser akkreditiertes FSK-Institut untersuchen lassen. Sie sparen Versand- und Portokosten. Sie erhalten die Untersuchungsbefunde zzgl. einem Zertifikat.

Bitte vermerken Sie im Anmeldebogen durch ein Kreuz, welche Produkte Sie untersuchen lassen möchten.

\* Zusätzlich zu den Proben, die für die Qualitätsprüfung eingeschickt werden!

## KOSTENLOSE PROBENABHOLUNG

Unser Dienstleister UPS holt bei allen teilnehmenden Betrieben die Proben kostenlos ab.



Sie erhalten als Teil der Versandunterlagen einen Versandschein für UPS, den Sie in der mitgelieferten Aufklebertasche an Ihrem Probenpaket befestigen.

Die Abholung durch UPS erfolgt deutschlandweit für alle Betriebe am **22. Februar 2018** zwischen **9:00 Uhr und 13:00 Uhr**. Sollte Ihr Geschäft zu diesen Zeiten geschlossen haben, stellen Sie bitte sicher, dass der Paketbote einen Ansprechpartner vorfindet, um das Paket entgegenzunehmen!

## PERSÖNLICHE ANLIEFERUNG

Eine persönliche Anlieferung oder Beauftragung eines Paketdienstes auf eigene Kosten ist möglich.

Markieren Sie dann auf Seite 2 der Anmeldung das Feld „Keine Abholung gewünscht.“ und stellen Sie sicher, dass Ihre Probe(n) mit den ausgefüllten Versandpapieren am

**Freitag, 23. Februar 2018**

**10:00 Uhr – 16:00 Uhr**

abgegeben werden bei der

**BiF Bildungsstätte im Frischezentrum**

**Lützowstraße 20**

**45141 Essen**

## Anmeldung an:

Fleischer-Servicegesellschaft mbH,  
Uerdinger Str. 92a, 40668 Meerbusch  
(Fax 021 50/ 707 292 1)  
oder per E-Mail: fsg@fleischer-nrw.de

## Teilnahmeberechtigung:

Teilnehmen können nur Betriebe aus Deutschland, die einer Fleischer-Innung angeschlossen sind.

## Anmeldeschluss:

Mittwoch, 14. Februar 2018 (Poststempel).

## Anmeldebestätigung:

Durch Zusendung der Wettbewerbsunterlagen und der Versandpapiere.

## Allgemeine Hinweise:

- Därme und Verpackungen müssen völlig neutral sein, also ohne Aufdruck.
- Nur Produkte aus eigener Herstellung.
- Jede Probe ist einzeln zu vakuumieren.

Falls die kostenlose Probenabholung durch UPS nicht in Anspruch genommen wird, übernimmt der Einsender die Beförderungsgebühren.

Zu spät eingegangene bzw. abgegebene Sendungen sowie genussuntaugliche Produkte sind zum Wettbewerb nicht zugelassen.

Für nicht oder verspätet bzw. nicht wettbewerbsgerecht ankommende Sendungen sowie für Beschädigung oder Diebstahl am Wettbewerbsort wird keinerlei Haftung übernommen oder Entschädigung gewährt.

Gebühren für o. g. Proben werden nicht zurückerstattet. Die eingesandten Proben werden nicht zurückgesandt. Für die Frischhaltung der Ware am Wettbewerbsort ist gesorgt. Regressansprüche sind ausgeschlossen.