



Allgemeine Ausschreibungsbedingungen

Veranstalter der Wettbewerbe ist die Fleischer-Servicegesellschaft mbH, Uerdinger Str. 92a, 40668 Meerbusch. Die Anmeldung erfolgt per Fax an 02150 / 707 292 1, per E-Mail an fsg@fleischer-nrw.de oder postalisch.

Die Teilnahmegebühr beträgt **79,- EUR pro Probe** zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Teilnehmen können nur Betriebe aus Deutschland, die einer Fleischer-Innung angeschlossen sind.

Anmeldeschluss ist der **8. März 2019** (Poststempel). Die Anmeldebestätigung erfolgt durch Zusendung der Wettbewerbsunterlagen und der Versandpapiere.

Därme und Verpackungen müssen völlig **neutral** sein, also ohne Aufdruck. Es dürfen **nur Produkte aus eigener Herstellung** eingereicht werden. Jede Probe ist **einzeln zu vakuumieren**, ausgenommen Proben in eigener Verkaufsverpackung (Gläser, Dosen, Tiefziehschalen oder ähnliches). Es dürfen **keine Einfachqualitäten** eingereicht werden.

Die Proben sollen ein **Mindestgewicht von 500 Gramm** haben. Bei Produkten **unter 200 Gramm** sind **mindestens 3 Proben** einzureichen.

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.

Die in den Wettbewerben prämierten Produkte (sensorische Wertung mit 40 oder mehr Punkten) werden mit **Urkunden für Gold, Silber und Bronze** ausgezeichnet.

Die Urkunden und Pokale werden auf einer **öffentlichen Verleihfeier am 27. März 2019** den erfolgreichen Teilnehmern übergeben. Der Ort der Verleihfeier wird auf www.fleischer-nrw.de bekannt gegeben. Teilnehmer, die zur Verleihfeier nicht erscheinen können, erhalten die Urkunden und Pokale nach der Verleihfeier auf dem Postweg.

Meisterstücke Fleischwurst-Pokal 2019

Zugelassen sind alle feinzerkleinerten Fleischwürste der **Mittel- oder Spitzenqualität**, bis Kaliber 65 – ohne stückige Einlagen – im Kunst- oder Naturdarm.

Es sind ganze Würste einzureichen. Aufschnittware ist ausgenommen.

Knoblauch, Räucherung oder sonstige Besonderheiten sind auf der Anmeldung anzugeben.

Es kann pro Teilnehmer **nur eine Probe** eingereicht werden.

Unter allen mit Gold prämierten Fleischwürsten werden in einer Endausscheidung ein **Ehrenpokal** und zwei weitere **Siegerpokale** vergeben.

Meisterstücke Fleisch- und Wurstspezialitäten 2019

Zugelassen sind Produkte in den Kategorien Rohwürste, Brühwürste, Kochwürste, Pasteten, Sülzen, Rohpökelwaren, Kochpökelwaren.

Anschnittware ist zugelassen.

Kümmel, Knoblauch, Paprika bzw. spezielle Würzungen oder sonstige Besonderheiten sind auf der Anmeldung anzugeben.

Jeder Betrieb kann **beliebig viele Produkte** einreichen.

Wer in **drei** und mehr **Kategorien** oder mit **fünf** und mehr **Produkten** Gold erreicht, erhält zusätzlich eine **Trophäe „Meisterstück“**.

NEU Meisterstücke Feinkost-Pokal 2019

Zugelassen sind Feinkostprodukte zum kalten oder warmen Verzehr einschließlich Konserven und Fertiggerichte.

Spezielle Würzungen oder sonstige Besonderheiten sind auf der Anmeldung anzugeben. Zubereitungshinweise sollten auf dem Warenbegleitschein vermerkt sein. Produkte können im Wettbewerb im Wasserbad, Mikrowelle oder auf der Bratplatte zubereitet werden.

Jeder Betrieb kann **beliebig viele Produkte** einreichen.

Unter allen mit Gold prämierten Feinkostprodukten, die kalt verzehrt werden, wird in einer Endausscheidung der Feinkost-Pokal vergeben. (Bei den warmen Gerichten ist eine Endausscheidung ablauftechnisch nicht zu realisieren.)

Meisterstücke Innovations-Pokal 2019

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

Die Besonderheit/Innovation ist mindestens auf dem Warenbegleitschein anzugeben. Weitere Informationen, die den Preisrichtern helfen, die Innovation zu bewerten, sind ausdrücklich willkommen!

Spezielle Würzungen oder sonstige Besonderheiten sind auf der Anmeldung anzugeben. Zubereitungshinweise können auf dem Warenbegleitschein vermerkt werden.

Jeder Betrieb kann **beliebig viele Produkte** einreichen.

Unter allen mit Gold prämierten Innovationen wird in einer Endausscheidung der **Innovations-Pokal** vergeben.



Zertifikat mikrobiologische Untersuchungen („MiBi“)

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

Zusätzlich eingesandte Proben können Sie für nur 39,- EUR zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer durch unser akkreditiertes FSK-Institut untersuchen lassen. Sie sparen Versand- und Portokosten. Sie erhalten die Untersuchungsbefunde und ein Zertifikat. Bitte vermerken Sie im Anmeldebogen durch ein Kreuz in der Spalte „MiBi“, welche Produkte Sie untersuchen lassen möchten.

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 14. März 2019 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. Unterschreiben Sie dann bitte zusätzlich auf Blatt 2 der Anmeldung bei „Ich werde die Proben selbst anliefern und wünsche keine Abholung.“

Ihre Probe(n) müssen mit den ausgefüllten Versandpapieren am Freitag, 15. März 2019 zwischen 10:00 Uhr und 16:00 Uhr abgegeben werden bei der BiF Bildungsstätte im Frischezentrum, Lützowstraße 20, 45141 Essen.

Datenschutzerklärung

Mit Abgabe Ihrer Anmeldung und Annahme unsererseits durch Versenden der Teilnahmeunterlagen kommt ein Vertragsverhältnis zustande. Damit bedarf es nach Art. 6 DSGVO keiner Einwilligung zur Informationsverarbeitung. Wir speichern und verarbeiten die Informationen aus dem Anmeldeformular, die nach Durchführung der Wettbewerbe um die erreichten Bewertungen pro Produkt ergänzt werden. Eine Aufbewahrung erfolgt im Rahmen der gesetzlichen Fristen für Geschäftsunterlagen.

Wir nutzen die Daten aus der Anmeldung auch, um Sie über zukünftige Wettbewerbe zu informieren. Sie können dieser Nutzung jederzeit widersprechen.

Für die kostenlose Probenabholung ist es erforderlich, dass wir Adressdaten (Firma, Straße und Hausnummer, Postleitzahl, Ort) an unseren Logistikdienstleister übermitteln. Dies geschieht gesichert über das https-Protokoll.

Die Urkunden, die wir für die Teilnehmer erstellen, werden in elektronischer Form als Serviceleistung gespeichert. Sie können der Speicherung der Urkunden widersprechen mit der Konsequenz, dass wir nicht mehr in der Lage sind, Ihnen Urkunden erneut auszustellen oder in anderen Formaten zu übermitteln.