

Allgemeine Ausschreibungsbedingungen

- Veranstalter: Fleischer-Servicegesellschaft mbH, Uerdinger Str. 92a, 40668 Meerbusch.
- Anmeldung: Fax 02150 / 707 292 1, fsg@fleischer-nrw.de, WhatsApp 0173 525 965 8, Online-Formular auf www.meisterstuecke-fleischerhandwerk.de oder postalisch.
- Teilnahmegebühr: 89,- EUR pro Probe zzgl. MwSt.
- Teilnahme: Fleischereien/Metzgereien, die einer Fleischer-Innung angeschlossen sind.
- Anmeldeschluss: 5. März 2020 (Poststempel).
- Produkte: nur aus eigener Herstellung, neutrale Verpackung . Jede Probe ist einzeln zu vakuumieren. Ausnahme: Gläser, Dosen, Tiefziehschalen oder ähnliches.
- Gewicht: mindestens 500 Gramm. Bei Produkten unter 200 Gramm mindestens 3 Proben.
- Prämierung: Urkunden für Gold, Silber und Bronze.
- Atraktive Trophäe: erhält jeder Teilnehmer, der in wenigstens 3 Kategorien (Wettbewerbskategorien s. nachfolgend) bzw. mit wenigstens 5 Produkten Gold holt.

Meisterstücke Fleischwurst-Pokal 2020

- Zugelassen: alle feinerkleinerten Fleischwürste der Mittel- oder Spitzenqualität, bis Kaliber 65 – ohne stückige Einlagen – im Kunst- oder Naturdarm. Würste im Ganzen.
- Anzahl: Pro Teilnehmer nur eine Probe.
- Pokale: Unter allen mit Gold prämierten Fleischwürsten werden in einer Endausscheidung ein Ehrenpokal und zwei weitere Siegerpokale vergeben.

Meisterstücke Fleisch- und Wurstspezialitäten 2020

- Zugelassen: Roh-, Brüh- und Kochwürste, Pasteten, Sülzen, Rohpökelwaren, Kochpökelwaren. Anschnittware ist zugelassen.
- Anzahl: Jeder Betrieb kann beliebig viele Produkte einreichen.

Meisterstücke Feinkost-Pokal 2020

- Zugelassen: Feinkostprodukte Kalt- und Warmverzehr, einschließl. Konserven und Fertiggerichte. Zubereitungshinweise sollten auf dem Warenbegleitschein vermerkt sein.
- Anzahl: Jeder Betrieb kann beliebig viele Produkte einreichen.
- Pokal: Unter allen mit Gold prämierten Feinkostprodukten, die kalt verzehrt werden, wird in einer Endausscheidung der Feinkost-Pokal vergeben.

Meisterstücke Innovations-Pokal 2020

- Zugelassen: Innovative Produkte. Die Besonderheit kann im Produkt (Zutat, Form, Rezeptur), in der außergewöhnlichen Vermarktung, Verpackung oder Namensgebung liegen.
- Anzahl: Jeder Betrieb kann beliebig viele Produkte einreichen.
- Pokal: Unter allen mit Gold prämierten Innovationen wird in einer Endausscheidung der Innovations-Pokal vergeben.

Kostenlose Probenabholung

- Kostenlos: Unser Dienstleister UPS holt die Proben in Ihrem Betrieb kostenlos ab.
- Wann: 12. März 2020 zwischen 9:00 Uhr und 13:00 Uhr.
Stellen Sie bitte sicher, dass der Paketbote einen Ansprechpartner vorfindet, um das Paket entgegenzunehmen!
- UPS-Station: Alternativ: Abgabe des Proben-Pakets an einer UPS-Servicestation.

Persönliche Anlieferung

- Wann: Freitag, 13. März 2020 zwischen 10:00 Uhr und 16:00 Uhr.
BiF Bildungsstätte im Frischezentrum, Lützowstraße 20, 45141 Essen.
- ankreuzen: „Ich werde die Proben selbst anliefern und wünsche keine Abholung.“

Zertifikat mikrobiologische Untersuchungen („MiBi“)

- Zertifikat: Neben der sensorischen Beurteilung bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, das Produkt mikrobiologisch untersuchen zu lassen.
Sie erhalten darüber ein vom FSK-Institut ausgestelltes Zertifikat
- ankreuzen: Spalte „MiBi“

Verleihfeier

Wann: 22. April 2020 – Landesmuseum Historische Zinkfabrik Altenberg in Oberhausen
Einlass ab 13:00 Uhr mit kleinem Imbiss, Beginn der Veranstaltung um 14:00 Uhr

Sonstiges

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. Re-ressansprüche sind ausgeschlossen.

Die Urkunden und Pokale werden auf einer öffentlichen Verleihfeier am 22. April 2020 im Landesmuseum Zinkfabrik Altenberg, Hansastr. 20, 46049 Oberhausen, von Björn Freitag und dem Vorsitzender der Prüfungskommission den erfolgreichen Teilnehmern übergeben. Teilnehmer, die zur Verleihfeier nicht erscheinen können, erhalten die Urkunden und Pokale nach der Verleihfeier auf dem Postweg.

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 DSV übermitteln. Dies geschieht gesichert über das https-Protokoll. DSV wiederum leitet die Adressdaten an UPS für die Abholung weiter.

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.

Mit der Teilnahme erklären Sie sich einverstanden, dass wir Ihre (positiven) Ergebnisse veröffentlichen. Pokalgewinner, Gewinner von Trophäen und mit Gold ausgezeichnete Produkte können im Internet, auf Facebook oder auch anderen Plattformen und Medien veröffentlicht werden.

