



Anmeldung zum Mettwurst-Pokal 2023

☎ 02150 / 707 292 1
✉ fsg@fleischer-nrw.de

_____	_____
Firma	Ansprechpartner/-in
_____	_____
Straße und Hausnummer	PLZ und Ort
_____	_____
E-Mail-Adresse	Telefon / Fax

Meisterstücke Mettwurst-Pokal 2023

MiBi = Zertifikat Mikrobiologie

Geräucherte Mettwurst / Mettenden – Bezeichnung der Proben	spezielle Würzungen und Besonderheiten	MiBi
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

Schnittfeste Rohwurst bis Kaliber 40 – Bezeichnung der Proben	spezielle Würzungen und Besonderheiten	MiBi
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

Roh zu verzehrende Würste – Bezeichnung der Proben	spezielle Würzungen und Besonderheiten	MiBi
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

→ bitte wenden!

Bei Anmeldung weiterer Produkte zusätzliches Blatt verwenden.

MiBi = mikrobiologische Untersuchung und akkreditiertes Zertifikat des FSK-Institut

Wettbewerbsbedingungen / Datenschutzerklärung

Die Wettbewerbsbedingungen und die Datenschutzerklärung (beide s. Internetseite meisterstuecke-fleischerhandwerk.de) erkenne ich an beziehungsweise nehme ich zur Kenntnis. Ich bin Mitglied einer Fleischerinnung, die einem Landesinnungsverband angeschlossen ist. Alle angemeldeten Produkte stammen aus eigener Herstellung.

Datum

Unterschrift

Datum des Wettbewerbs

Der Wettbewerb findet am **11. Oktober 2023** statt.

Teilnahmebedingung

Am Wettbewerb teilnehmen kann jede Fleischerei / Metzgerei, die Mitglied einer Fleischerinnung ist, die einem Landesinnungsverband angeschlossen ist.

Alle angemeldeten Produkte müssen aus eigener Herstellung sein.

So läuft die Anmeldung

Wir bieten Ihnen **mehrere Möglichkeiten**, Ihre Produkte zum Wettbewerb anzumelden.

Sie schicken Ihren Anmeldebogen per:

Fax	02150 / 707 292 1
E-Mail	fsg@fleischer-nrw.de
Post	Fleischer-Servicegesellschaft mbH (FSG), Uerdinger Str. 92a, 40668 Meerbusch
WhatsApp	0173 / 525 965 8
Online	www.meisterstuecke-fleischerhandwerk.de

Probenabholung / Proben selber bringen

Die Proben werden **kostenlos** am **10. Oktober 2023** in Ihrem Betrieb (Adresse Anmeldebogen) abgeholt.

Sie haben selbstverständlich aber auch die Möglichkeit, die Proben **selber zu bringen**.

Annahme der Proben ist der **10. Oktober 2023 in der Zeit von 9.00 bis 15.00 Uhr**.

Adresse: Fleischerverband Nordrhein-Westfalen, Uerdinger Str. 92a, 40668 Meerbusch.

Bitte ankreuzen:

- Bitte holen Sie die Proben in meinem Betrieb (Adresse siehe oben) ab.
Wenn an einer anderen Adresse abgeholt werden soll, bitte beim Wettbewerbsteam melden.
- Ich bringe die Proben selber und wünsche keine Abholung.

Anmeldeschluss

4. Oktober 2023 (Poststempel)

Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr pro angemeldetem Produkt beträgt 94,00 € zzgl. MwSt.

Darin enthalten sind die Sensorik, die Probenabholung sowie all die Leistungen, die wir Ihnen im Prospekt unter „Das gewisse Extra mehr..“ vorgestellt haben.

Zertifikat mikrobiologische Untersuchung

Neben der sensorischen Beurteilung bieten wir Ihnen an, Ihre angemeldeten Produkte mikrobiologisch untersuchen zu lassen. Der Preis beträgt 39,00 € zzgl. MwSt.

Sie erhalten darüber ein Zertifikat des akkreditierten FSK-Instituts. Nutzen Sie dieses Zertifikat, um bei Kontrollen durch die Lebensmittelüberwachungsbehörde den Nachweis führen zu können, dass Sie mit den Untersuchungen die gesetzliche Pflicht zur betrieblichen Eigenkontrolle erfüllt haben.