



Anmeldung zum **Mettwurst-Pokal 2024/2025** und dem Sonderwettbewerb **Leberwurst-Champion 2024/2025**

☎ 02150 / 707 292 1
✉ fsg@fleischer-nrw.de
📞 WhatsApp 0173 5259658

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



METTWURST-POKAL 2024/2025

NEU
↓

Produktbezeichnung	spezielle Würzung / Besonderheit	Chem	MiBi
Geräucherte Mettwurst / Mettenden			
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schnittfeste Rohwurst bis Kaliber 40			
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Roh zu verzehrende Würste (Pfefferbeißer, Bierknacker und ähnliche)			
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Sonderwettbewerb **LEBERWURST-CHAMPION 2024/2025**

		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

→ bitte wenden und Unterschrift nicht vergessen!

Nicht genug Platz? Einfach weiteres Blatt verwenden.
MiBi = mikrobiologische Untersuchung und Bericht des akkreditierten FSK-Instituts
Chem (NEU) = Chemische Untersuchung gemäß der Leitsätze

Wettbewerbsbedingungen / Datenschutzerklärung

Die Wettbewerbsbedingungen erkenne ich an. Die Datenschutzerklärung nehme ich zur Kenntnis. (Beides siehe Internetseite meisterstuecke-fleischerhandwerk.de/Fuer-Teilnehmer/). Ich bin Mitglied einer Fleischerinnung, die einem Landesinnungsverband angeschlossen ist oder Direktmitglied. Alle angemeldeten Produkte stammen aus eigener Herstellung.

Datum

Unterschrift

Datum des Wettbewerbs

Der Wettbewerb findet am **10. September 2024** im Verbandshaus in Meerbusch statt.

Teilnahmebedingung

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

Alle angemeldeten Produkte müssen aus eigener Herstellung sein.

Eingang Anmeldung per

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



Probenabholung / Proben selber bringen

Die Proben werden **kostenlos*** am **9. September 2024** in Ihrem Betrieb abgeholt.
(*Details siehe Abschnitt Teilnahmegebühr.)

Sie können die Proben auch am **10. September 2024** in der Zeit von **10.00 bis 14.00 Uhr** selber bringen.
Adresse: Fleischerverband NRW, Uerdinger Str. 92a, 40668 Meerbusch.

Bitte ankreuzen:

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

Anmeldeschluss

3. September 2024 (Poststempel)

Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr pro angemeldetem Produkt beträgt 96 € zzgl. MwSt. Wenn nur eine einzelne Probe angemeldet wird und Abholung gewünscht wird, erheben wir dafür eine Bearbeitungsgebühr von 20 € zzgl. MwSt.

In der Teilnahmegebühr enthalten sind die **Sensorik**, die **Probenabholung** sowie all die Leistungen wie in diesem Prospekt vorgestellt.

Mikrobiologische Untersuchung / Chemische Untersuchung

- Untersuchung der Rohwürste mikrobiologisch auf **Listeria monocytogenes**. Untersuchung der Leberwürste auf **Enterobacteriaceae** und **Escherichia coli**. Preis pro Probe 39,- € zzgl. MwSt.
- **NEU** Chemische Leitsatzuntersuchung Ihrer Produkte. Preis pro Probe 59,- € zzgl. MwSt.

Sie erhalten einen Untersuchungsbericht des akkreditierten FSK-Instituts. Mit diesem Bericht können Sie gegenüber der Lebensmittelüberwachung die Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen nachweisen.

Veranstalter: FSG Fleischer-Servicegesellschaft mbH, Uerdinger Str. 92a, 40668 Meerbusch,
Tel. 02150 - 707 292 0, Fax: 02150 - 707 292 1, fsg@fleischer-nrw.de

„Meisterstücke“ – Machen Sie Ihre regionale Vielfalt sichtbar!