

Die Fleischerei



Wettbewerb im Ausbeinen

Am 18. September 2004 winkt bei der ersten deutschen Meisterschaft im Ausbeinen eine Harley-Davidson im Wert von 15 000 Euro als Hauptgewinn. Das erklärte Ziel dieses in Rheda-Wiedenbrück ausgetragenen Wettbewerbs ist, das Image der Flei-

scherberufe zu heben und das handwerkliche Geschick zu fördern. Außerdem soll das Image von Fleisch- und Wurstprodukten als gesunde Lebensmittel verbessert werden.

Veranstaltet wird die deutsche Meisterschaft im Ausbeinen vom Verein Fleisch und Freude i.G.; Initiatoren sind die Friedr. Dick GmbH & Co. KG zusammen mit Tönnies Fleisch. Teilnahmeberechtigt ist jeder, der in der Fleischbranche tätig ist und sich schriftlich anmeldet. Bei Tönnies Fleisch messen sich die Fleischer in den Kategorien „Fleischer-Handwerk“ und „Fleischer-Akkord“. Bewertet wird das Ausbeinen dreier Schweineschultern mit Waden nach Schnelligkeit und Qualität der fertigen Schulter. Anmeldeschluss ist der 15. Juli 2004.

Die Schirmherrschaft übernimmt der Bundesfachverband Fleisch e.V. zusammen mit dem Deutschen Vieh- und Fleischhandelsbund e.V., beide in Bonn.

www.dick.de

1. DEUTSCHE MEISTERSCHAFT IM AUSBEINEN

Anmeldung zur 1. Deutschen Meisterschaft im Ausbeinen

Acrode:
Name: _____
Vorname: _____
Firma: _____
Straße/Platz: _____
PLZ/Ort: _____
E-Mail: _____
Telefon: _____
Mobil: _____

Schneide mich an für die Kategorie:
 Frau Herr

Kontaktdaten:
 Fleischer-Handwerk
 Fleischer-Akkord

Schutzgebühr € 10,- einbezahlt?
(Diese Anmeldung wird erst nach Einreichung der Schutzgebühr bewertet.)

Sich habe die Teilnahmebedingung gelesen und stimme diesem zu!

Friedr. Dick GmbH & Co. KG,
Esslingerstr. 4-18,
D-73778 Sulzweier

Herstellerverbindung:
Rustweparkasse Esslingen
0812 911 900 260 500 954

DICK
Traditionsmarke
der Profis

*Zustellendaten bitte eintragen!

Anmeldung abschicken

Anmeldungen zum Wettbewerb sind ab sofort möglich und unter www.dick.de.

Foto: Internet

Meisterschaft im Ausbeinen

[bew 03.06.2004]

Unter der Schirmherrschaft der Deutschen Vieh- und Fleischhandelsbund e.V. (DVFB) und der Bundesfachverband Fleisch e.V. (BFF) findet am 18. September 2004 zum ersten Mal eine Deutsche Meisterschaft im Ausbeinen statt.

Deizisau, Rheda-Wiedenbrück [Dick, Tönnies Fleisch] - Initiiert wurde die Meisterschaft von Tönnies Fleisch und Friedr. Dick, Deizisau. Der Austragungsort ist der Zerlegebetrieb von Tönnies Fleisch, Rheda-Wiedenbrück. Es können maximal 240 Teilnahmeplätze vergeben werden. Die 1. Deutsche Meisterschaft im Ausbeinen soll das Image der Fleischbranche fördern. Der Wettbewerb wird in zwei Kategorien unterteilt: „Fleischer Handwerk“ und „Fleischer Akkord“. Alle Teilnehmer müssen je drei Schweinschultern mit Waden, in den Finalrunden je fünf Schweineschultern ausbeinen. Bewertet werden Schnelligkeit und der Optische Zustand. Dem Gewinner locken je nach Kategorie ein Reisegutschein im Wert von 5.000 Euro oder ein Harley Davidson im Wert von 15.000 Euro. Für die Anmeldung wird eine Schutzgebühr von 50 Euro erhoben, die dem Teilnehmer am Wettkampftag zurückerstattet wird. Die Anmeldungen müssen bis zum 15. Juli schriftlich bei Fr. Dick eingehen. Weiterer Informationen können über www.dick.de eingeholt werden.