

Thema:

Wie gewinnt man eine Harley?

1. Deutsche Meisterschaft im Ausbeinen



1. Deutsche Meisterschaft im Ausbeinen:

Mitmachen und Harley fahren!

Bonn (vfz/fr) – In wenigen Wochen hat Deutschland nicht nur seinen 1. Meister im Ausbeinen, sondern auch einen neuen Harley-Davidson-Besitzer! Der 1. Preis für den Deutschen Meister im Ausbeinen ist immerhin eine Harley. Klar, dass eine ganze Menge Ausbeiner das Gerät in ihrer Garage stehen haben möchten, aber dafür muss man gewinnen. Die VFZ fragte den „geistigen Vater“ der 1. Deutschen Meisterschaft im Ausbeinen, Wilhelm Marcel Leuze (Foto rechts), ob man sich überhaupt noch anmelden kann und wie weit die Vorbereitungen für dieses „Event“ bereits sind?

VFZ-Handelszeitung: In wenigen Tagen startet die 1. Deutsche Meisterschaft im Ausbeinen. Wie weit sind die Vorbereitungen gediehen? **Wilhelm Marcel Leuze, „Vater“ der 1. Deutschen Meisterschaft im Ausbeinen und Boss der Firma Friedr. Dick GmbH:** Die Vorbereitungen und Organisation gliedern sich im wesentlichen in vier Punkte:

1. Schaffung einer Infrastruktur für Wettbewerb und Fest
2. Wettbewerb und Jury
3. Rahmenprogramm mit Festzelt
4. Ansprache, Organisation und Pflege der Sponsoren

Herr Duffe als Verantwortlicher bei Tönnies Fleisch ist nach Abschluss der Planung an der Umsetzung des Wettbewerbsbereiches mit entsprechenden Zerlegetischen wie auch Tribünen vor Ort. Die Zuschauer können, nachdem sie durch die entsprechenden Hygieneschleusen gegangen sind, möglichst nahe am Geschehen sein. Es ist einheitliche neutrale Kleidung, Gelegenheit zum Umziehen und zur Vorbereitung für die Teilnehmer sowie ein Bereich für die Juroren und die Auswertung der Ergebnisse vorbereitet. Ein speziell entwickeltes EDV-Programm wird die Bewertungen der Juroren zeitnah auswerten und die Ergebnisse transparent darstellen.

VFZ: Was erwartet den Besucher am 18. September bei Tönnies Fleisch in Rheda-Wiedenbrück?

Wilhelm Leuze: Im Berufssportlichen Mittelpunkt steht der Ausbeinwettbewerb der besten Ausbeiner Deutschlands. Der nach allen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften gestaltete Wettbewerbsraum befindet sich im Betriebsge-

nicht erhoben, auch steht das Preis-Leistungs-Verhältnis für Getränke und gerade für unseren ureigenen Bereich Fleisch und das Qualitätsbewusstsein hierfür im Vordergrund. Der Unterhaltungsbereich und Wettbewerbsbereich liegen auf dem Firmenareal, so dass der Bezug zum eigentlichen Wettbewerb direkt gegeben. Am Wettbewerbstag bestehen

auch sehr umfangreiche Informationsmöglichkeiten für fachlich interessierte Besucher. Rund um das Festzelt hat sich eine regelrechte Zeltstadt mit dem

„Who-Is-Who“ der Zulieferer und Dienstleister etabliert. Aus allen Bereichen haben Aussteller fest gebucht, so dass man fast schon von einer kleinen Fachmesse sprechen könnte. Sie müssen sich vorstellen, dass allein die Festwiese ein Areal von fast 25.000 Quadratmetern umfasst, auf dem Unterhaltung und Information gleichermaßen zum Zuge kommen. Insgesamt ist eine umfassende Infrastruktur aufgebaut. Direkt an der Festwiese sind 800 Parkplätze zur Verfügung und in fußläufiger Nähe weitere 500 Stellplätze. Es wird großzügige sanitäre Anlagen, einen Sanitätsdienst und sogar eine pädagogisch betreute Kinderunterhaltung geben. Es ist erklärtes Ziel der Organisatoren einen Tag zum Wohlfühlen rund um das Thema Fleisch zu gestalten, bei dem der berufssportliche Wettbewerb der Anlage zum

des einzubeziehen. Ausdrückliches Ziel ist es aber auch, der Öffentlichkeit, die Qualität von Fleisch und Fleischprodukten und die Hygiene

anhand von Informationsmaterialien aufzuzeigen. All dies soll dem Ansehen des Berufsstandes in der Familie und der Öffentlichkeit dienen.

VFZ: Wie ist das mit der Ausrüstung der Ausbeiner? Kann da jeder mit seinen eigenen Sachen kommen, oder werden diese vom Veranstalter gestellt?

Wilhelm Leuze: Schon auf Grund der Frage der Neutralität werden die Teilnehmer grundsätzlich vor Ort mit neutraler Arbeitskleidung ausgestattet. Hierzu haben die Bewerber auch bei Anmeldung ihre Konfektionsgröße angegeben. Grundsätzlich wird auch die Schutzbekleidung wie Kettenhandschuhe vom Veranstalter gestellt. Sollte ein Bewerber jedoch aufgrund der Gewohnheit seinen eige-



Freunde“ gebildet, der künftig die Umsetzung der Veranstaltung fortführen wird.

VFZ: Welchen genauen Sinn und Zweck hat diese 1. Deutsche Ausbeinemeisterschaft?

Wilhelm Leuze: Sinn und Zweck ist die Förderung des Branchenimages in der Öffentlichkeit. Darüber hinaus unterstützt der Verein die Förderung sozialer Einrichtungen. Der Erlös der Meisterschaftsveranstaltung geht in diesem Jahr an ein rumänisches Kinderheim. Die Schirmherrschaft dafür hat Ion Tiriac übernommen, der Vorstandsmitglied des neuen Vereins ist.



bäude. Interessierte Zuschauer werden in den einzelnen Durchgängen live, auf der Zuschauertribüne im Wettbewerbsraum dabei sein. Selbstverständlich kleiden wir alle Besucher vorschriftsmäßig in Weißkleidung mit Überschuhen und Hygieneschleuse ein. Wir möchten dabei vermitteln, mit welchem hohen Hygienestandard die Branche arbeitet. Dies soll sich dem unbefangenen Betrachter erschließen. Über den Tag und die einzelnen Durchgänge haben die Besucher so die Möglichkeit direkt im Wettbewerbsraum dabei zu sein und dürfen ihre Favoriten natürlich anfeuern. Als Bindeglied zum Rahmenprogramm dient die Live-Übertragung vom Wettbewerbsbereich direkt auf eine Großleinwand im Festzelt, so dass auch alle Besucher im Festzelt aktuell informiert und fast hautnah dabei sind. Begleitet wird die Übertragung von zwei fachkompetenten Moderatoren. Unter anderem wird der Moderator Norbert Bosse vom NDR, der seines Zeichens gelernter Fleischer ist, zu den Kommentatoren zählen. Das Herz des Rahmenprogramms bildet das 1000 Quadratmeter große Zirkus-Festzelt, das von Getränkeinseln, Grill- und Foodstationen sowie Unterhaltungsständen, wie z. B. Bullriding, Gladiatorenspiel, Freeclimberwand für Kinder, Ponyreiten und anderen attraktiven Unterhaltungsmöglichkeiten kreisförmig umrahmt wird. Hier soll sich jeder, oder gerade auch Familien, wohl fühlen. Eintritt wird

Treffen für die ganze Familie ist. **VFZ:** Wie wird das alles finanziert? **Wilhelm Leuze:** Wichtig war, im Vorfeld Sponsoren zu finden, um dieses Vorhaben auch finanziell umsetzen zu können. Hier trafen wir auf eine außerordentliche Bereitschaft bei Herstellern für Maschinen, den Zulieferern und dem Handel für die Fleischindustrie, aber auch Dienstleistern und Firmen aus dem Umkreis Rheda-Wiedenbrück. Entsprechende Zusagen zu erhalten ist das eine, aber die Pflege und Berücksichtigung von Sonderwünschen das andere. Es ist eine angenehme Pflicht, diejenigen, die finanziell zum Erfolg beitragen, entsprechend entgegen zu kommen und deren Bereitschaft entsprechend zu honorieren. **VFZ:** Ist die Veranstaltung bei Tönnies Fleisch so eine Art „Familienfest der Fleischbranche“? **Wilhelm Leuze:** Aber natürlich und dies in doppeltem Sinne: Erstens trifft und tauscht sich die Fleischer- und Lebensmittelbranche anlässlich dieser Veranstaltung aus. Freundschaftliche Beziehungen sollen gepflegt, wieder aufgebaut und neu geschlossen werden. Sicherlich wird das Fachsimpeln einen großen Stellenwert einnehmen. Aber auch die Familie und der Bekanntenkreis insbesondere der in der Fleischwirtschaft tätigen Mitarbeiter und Kollegen sind mehr als willkommen. Dieser Anlass soll gerade dazu beitragen, den Familien- und Bekanntenkreis in die Arbeitswelt des Berufsstandes

zu integrieren. Ein Kettenhandschuh benutzen wollen, ist dies möglich. Dies trifft auch für das Schuhwerk zu. Grundsätzlich aber gelten die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen insbesondere die der Berufsgenossenschaft. **VFZ:** Die große Frage ist immer, kann man nur mit Messern der Firma DICK antreten? **Wilhelm Leuze:** Ein Messer ist der verlängerte Arm des Fleischers. Je spezialisierter der Nutzer, also z. B. der Ausbeiner, ist, desto gradueller werden vom Verwender Unterschiede nicht nur zwischen Fabriken sondern auch innerhalb einer Marke wahrgenommen. Vergleichbar ist dies mit einem Kugelschreiber oder Füllfederhalter, die ein „Schreibtischtäter“ nutzt. Schon auf Grund der wertvollen Preise muss jeder Wettbewerbsteilnehmer die für ihn bestmöglichen Voraussetzungen haben. Ganz klar: Jeder Teilnehmer kann und wird das für ihn gewohnte und am besten in seiner Hand liegende Messer bzw. Fabrikat im Wettbewerb verwenden können. Nebenbei soll noch bemerkt werden, dass es sich nicht um eine DICK-Meisterschaft sondern um eine Deutsche Meisterschaft unter der Schirmherrschaft der Verbände „Bundesfachverband Fleisch e. V. (BFF)“ und „Deutscher Vieh- und Fleischhandelsbund e. V. (DVFB)“, lediglich initiiert und organisiert von Friedr. Dick sowie Tönnies Fleisch. Schon hat sich ein gemeinnütziger Verein „Fleisch und

VFZ: Ist es richtig, dass noch Plätze frei sind und man sich noch anmelden kann? Wenn ja, wie und wo sollte man dies schnellstens machen?

Wilhelm Leuze: Bisher haben sich aus vielen Betrieben ein oder zwei Mitarbeiter für diese 1. Deutsche Meisterschaft im Ausbeinen angemeldet. Im Vordergrund steht sicherlich bei einer solchen nationalen Meisterschaft, die Allerbesten zu ermitteln. Damit ist der Gedanke „Dabei sein ist alles“ etwas in den Hintergrund gerückt. Den Spaß, das Gruppen- und Zusammengehörigkeitsgefühl einer Mannschaft wollen wir im nächsten Jahr mit einer Mannschaftswertung stärker in den Vordergrund stellen und ausdrücklich fördern. Schön wäre es natürlich, wenn bereits dieses Jahr Kollegen ihre gemeldeten TOP-Leute unterstützen und sich ebenfalls noch anmelden würden. Entsprechende Anmeldungen sind noch möglich und können unter www.dick.de aber auch in ausgegebenen Anmeldeformularen (Siehe hierzu diese VFZ Seite 8) erfolgen. Diese liegen den Zerlegedienstleistern sowie allen Fleischereibedarfshändlern vor. Nur eine Bitte: Möglichst schnell anmelden, da uns dies organisatorisch hilft.

Informationen unter:
www.dick.de
oder VFZ Seite 8