

Teilnahme melden bis zum 15. August

2. Deutsche Zerlege-Meisterschaft am 3. September in Rheda-Wiedenbrück

afz/red, RHEDA-WIEDENBRÜCK.
Am 3. September 2005 findet zum zweiten Mal die Deutsche Meisterschaft im Zerlegen statt. Der Austragungsort ist wieder der Zerlegebetrieb der Firma Tönnies Fleisch in Rheda-Wiedenbrück. Die Anmeldefrist endet am 15. August.

Der Veranstalter, der anlässlich der 1. Deutschen Meisterschaft im vergangenen Jahr gegründete Verein Fleisch zur Freude der Kinder e.V., lädt alle beschäftigten Mitarbeiter in der deutschen Fleischwirtschaft ein. Initiiert wird die Veranstaltung wie schon im letzten Jahr von Tönnies Fleisch und der Firma Friedr. Dick, Deizisau. Ziel ist es, alle Mitarbeiter der Fleischwirtschaft im Bereich Handwerk und Akkord zu interessieren und hieraus den jeweils Besten zu ermitteln. Die 2. Deutsche Zerlege-Meisterschaft soll auf faire, sportliche Weise das Image der Fleischbranche fördern.

Die Anmeldungen werden nach der Reihenfolge des Eingangs angenommen, da die

Teilnehmerzahl beschränkt ist. Für die Anmeldung wird eine Schutzgebühr von 50 Euro erhoben, die dem Teilnehmer am Wettkampftag zurückerstattet wird. Die Anmeldungen müssen bis zum 15. August 2005 schriftlich bei Friedr. Dick eingehen (auch möglich über Internet www.dick.de). Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Bei der Anmeldung müssen folgende Dokumente und Informationen bereitgestellt werden: Bestätigung der Teilnahme an einer Schulung des Infektionsschutzgesetzes sowie die Konfektionsgröße.

Die Teilnahmebedingungen und Bewertungskriterien vom letzten Jahr haben sich bewährt und bestätigt und werden für dieses Jahr wieder übernommen. Es hat sich gezeigt, dass ein Fleischer aus dem Handwerk in keinerlei Hinsicht einem Fleischer aus der Akkordzerlegung hinterher steht. Aus diesem Grund haben dieses Jahr beide Kategorien als Bester der Besten die Chance auf den Hauptpreis, eine Harley Davidson Street Rod im Wert von 16 000 Euro.

Alle Teilnehmer müssen je drei Schweineschultern mit Waden, in den Finalrunden je fünf Schweineschultern ausbeinen. Bewertet werden die fertigen Arbeiten nach folgenden Kriterien:

- Schnelligkeit (Zeitaufwand in Sekunden) und
- optischer Zustand der fertigen Schulter (Schnitt und/oder Stiche im Muskelfleisch – Menge Fleisch am Knochen, Anzahl Knorpel im Fleisch, Menge Fleisch am Knorpel). Je nach Abweichungen gibt es Zeitzuschläge.

Alle Teilnehmer arbeiten mit ihrem eigenen Werkzeug (Messer und Wetzstähle). Vom Veranstalter werden Berufsbeleidung, Kopfbedeckung und Einwegschrürze kostenlos zur Verfügung gestellt. Weiter gibt es eine zentrale Schleifstation, die jederzeit benutzt werden kann. Die Schutzkleidung wird vom Veranstalter kostenlos zur Verfügung gestellt.

Weitere Informationen:
Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Esslinger Str. 4-10
73779 Deizisau
☎ 07153-817-0
Fax: 07153-817-181
mail@dick.de / www.dick.de