

2. Deutsche Zerlegemeisterschaft startet in 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.

Eingeladen dazu sind alle beschäftigten Mitarbeiter in der deutschen Fleischwirtschaft. Als Schirmherren fungieren der Deutsche Vieh- und Fleischhandelsbund e.V. (DVFB) und der Bundesfachverband Fleisch e.V. (BFF). Veranstalter ist der Verein Fleisch zur Freude der Kinder e.V., der letztes Jahr anlässlich der 1. Deutschen Meisterschaft ge-



gründet wurde. Der Verein hat das gemeinnützige Ziel der Förderung von Institutionen zur Erziehung, Betreuung und Weiterbildung von hilfsbedürftigen Kindern und Jugendlichen. Initiiert wird die Veranstaltung wie schon im letzten Jahr von Tönnies Fleisch und Friedr. Dick (Deizisau).

Die Teilnahmebedingungen und Bewertungskriterien vom letz-

ten 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 nachsteht. Aus diesem Grund haben dieses Jahr beide Kategorien die Chance den Hauptpreis als Bester der Besten zu gewinnen.

Umfangreiche Unterhaltungs- und Informationsprogramme auch und gerade für die Familien werden im Festzelt und in einer kleinen Zeltstadt stattfinden. Als Besonderheit werden die Besucher, neben der Live-Videoübertragung des Wettbewerbs im Festzelt, die Möglichkeit haben von einer Tribüne im Zerlegebereich die Wettbewerbe direkt miterleben zu können. Dies selbstverständlich unter Produktionsbedingungen, also mit den entsprechenden Hygienemaßnahmen. Die Schutzkleidung wird vom Veranstalter kostenlos zur Verfügung gestellt. ■