

## 2. Zerlege-Meisterschaft

**Bonn/Rheda-Wiedenbrück (vfz/pd) – 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. Die VFZ berichtete bereits darüber.**

Die Schirmherren sind der Deutsche Vieh- und Fleischhandelsbund e.V. (DVFB) und der Bundesfachverband Fleisch e.V. (BFF). Der Veranstalter ist der Verein Fleisch zur Freude der Kinder e.V., der letztes Jahr anlässlich der 1. Deutschen Meisterschaft gegründet 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 Veranstaltung hat einen überregionalen Status, so dass viele Sponsoren sich wieder beteiligen möchten und werden, so dass der Gesamtwert der Preise nochmals etwas erhöht werden konnte. Die Anmeldungen werden nach der Reihenfolge des Eingangs angenommen, da die Teilnehmerzahl beschränkt ist. Es wird ein reger Andrang erwartet, daher gilt je eher man sich anmeldet umso höhere Chancen hat man zur Teilnahme. 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 das Image der Fleischbranche fördern. Aus diesem Grund wird ein fairer und sportlicher Wettkampf veranstaltet. Für die Anmeldung wird eine Schutzgebühr von 50,00 € 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](http://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 und 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 die Chance den Hauptpreis als Bester der Besten zu gewinnen. 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) 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 Berufsbekleidung, Kopfbedeckung und Einwegschürze kostenlos zur Verfügung gestellt. Weiterhin gibt es eine zentrale Schleifstation, die jederzeit benutzt werden kann. Die genauen Teilnahmebedingungen sowie das Anmeldeformular kann unter: [www.dick.de](http://www.dick.de) abgerufen werden. Am Ende des Wettbewerbs findet die Bekanntgabe der Ergebnisse mit Siegerehrung statt. Alle Teilnehmer erhalten eine Teilnahme-Bestätigung oder eine Siegerurkunde sowie Sachpreise.

Preise:

1. Preis für den Besten der Besten (Gesamtsieger) Harley Davidson Street Rod im Wert von € 16.000,00
- Weiterer 1. Preis (Sieger in der anderen Kategorie) Reisegutschein im Wert von € 5.000,00
2. Preise je Kategorie € 2.000,00
3. Preise je Kategorie € 1.500,00

Weitere Informationen unter: Friedr. Dick GmbH & Co. KG; Esslinger Str. 4-10; 73779 Deizisau; Tel.: 07153 / 8 17 – 0; Fax: 07153 / 8 17 – 1 81; E-Mail: [mail@dick.de](mailto:mail@dick.de); oder: [www.dick.de](http://www.dick.de)