



METZGER
CUP 2023

*für Qualität,
die überzeugt!*

Erfolg!

Seit über 40 Jahren Qualitätsprüfung – eine Zahl die für sich spricht. Mit dem Metzger Cup setzen wir, wie auch Sie – die teilnehmenden Betriebe, Maßstäbe und erzielen Erfolge mit traditioneller Handwerksqualität! Der Metzger Cup 2023, prüft mit der 42. Qualitätsprüfung Ihre Waren. Machen auch Sie mit und überzeugen Sie uns und die Sachverständigen mit Ihren Produkten!

Bester Geschmack bis ins kleinste (De)Teil

Guter Geschmack ist die Grundvoraussetzung. Wir vom Fleischerverband Bayern gehen dabei noch einen Schritt weiter. Als einzige deutschlandweite Qualitätsprüfung führen wir eine mikrobiologische Untersuchung aller eingesandten Produkte durch. So garantieren Sie Ihren Kunden die geprüfte Keimfreiheit Ihrer Erzeugnisse nachweislich. Auf Wunsch kann auch eine Prüfung auf chemischer Ebene durchgeführt werden – für einen Gesamtüberblick bezüglich des richtigen Wasser-, Fett- und Eiweißgehaltes. Ebenso können Sie Ihre Rohwurst auf aw- und pH-Wert überprüfen lassen.

Ehre, wem Ehre gebührt ...

... mit dem offiziellen Staatsehrenpreis für das bayerische Metzgerhandwerk. Der Staatsehrenpreis für das bayerische Metzgerhandwerk ist eine Auszeichnung, die seit bereits zehn Jahren – im Rahmen unserer Qualitätsprüfung – verliehen wird. Geehrt werden dabei die zehn Betriebe, die bei den letzten fünf Prüfungen am besten abgeschnitten haben. Die genauen Vergaberichtlinien können online eingesehen werden.

Ausgezeichnet?!?

Sie und ihre Produkte haben es geschafft und wurden beim Metzger Cup 2023 prämiert? Herzlichen Glückwunsch! Die Auszeichnungen und Urkunden werden dann im Rahmen einer Festveranstaltung am 25. Februar 2024 verliehen.

Sonderwettbewerb

Unser traditioneller Sonderwettbewerb dreht sich 2023 um die beste

Haussalami

Stangenware, geräuchert, luft- oder schimmelgereift, keine Würstchen.

an die Würste - fertig - los!



INFOS ZUR TEILNAHME

Wer darf teilnehmen?

Zur Prüfung anmelden darf sich jede/r Inhaber/in einer handwerklichen Metzgerei und/oder eines Fleischer-Fachgeschäftes. Außerdem zugelassen sind Berufsschulen.

Wie kann ich mich anmelden?

Den beiliegenden Vordruck ausfüllen und per Fax an die 0821-568 614 0 schicken. Anmeldeschluss ist der 20.10.2023. Wegen der umfangreichen Vorbereitungen können wir nachträgliche Anmeldungen leider nicht annehmen! Die erfolgreiche Anmeldung wird in den folgenden Tagen schriftlich bestätigt.

Welche Produkte kann ich einreichen?

Zugelassen sind alle Wurstwaren der Gruppen Rohwurst, Brühwurst (einschließlich Halbdauerware, Rouladen und Pasteten) und Kochwurst sowie rohe und gegarte, gepökelte Fleischwaren – insbesondere Schinken. Die einzelnen Sorten bitten wir im Formular genau anzugeben.

Wie reiche ich meine Proben ein?

Die Proben werden unangekündigt telefonisch eingefordert. Auf Wunsch können wir diese auch per Kurier abholen lassen (Abholung kann nur in Bayern erfolgen). Alternativ dürfen Sie die Produkte natürlich auch selbst zu angegebenen Zeiten beim Landesinnungsverband in Augsburg abgeben oder per Post an uns senden. Bitte denken Sie dabei an einen ausreichend gekühlten Versand.

Und meine Daten?

Zur Abwicklung der chemischen und mikrobiologischen Analyse sowie zur Organisation des Abholdienstes werden die betrieblichen Kontaktdaten an das Partnerlabor übermittelt. Die Verarbeitung der Daten erfolgt ausschließlich für die angemeldete Qualitätsprüfung. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die Ansprechpartnerin für die Qualitätsprüfung bei der Maßnahmen- und Servicegesellschaft des Fleischerverbandes Bayern mbH oder direkt an unseren Datenschutzbeauftragten unter datenschutz@metzgerhandwerk.de.

Teilnahmegebühren	Preis je Probe zzgl. MwSt.
Teilnahmebetrag pro Probe (Sensorik und Mikrobiologie)	140 €
Teilnahmebetrag pro Probe für Berufsschulen (ohne Mikrobiologie)	50 €
DLG Probe (Bitte legen Sie bei der Anmeldung eine Kopie des Prüfbefundes aus 2023 der DLG bei, aus denen die Bewertung zu entnehmen ist)	100 €
Durchgefallene Proben (Bewertung unter 4,1)	65 €
extra Chemie	85 €
Abholung	35 €
aw- und pH-Wert	30 €

Maßnahmen- & Servicegesellschaft des Fleischerverbandes Bayern mbH

Proviantbachstraße 5
86153 Augsburg

Tel.: 08 21/5 68 61 – 0

info@metzgerhandwerk.de

www.metzgerhandwerk.de

Viel Erfolg!

per Fax an:
0821-56 861 40

Anmeldung zum



Anmeldeschluss:
20.10.2023

Betrieb _____

Straße _____

PLZ _____ Ort _____

Tel. _____ Fax _____

E-Mail _____

Folgende Produkte werden verbindlich zur Prüfung (Sensorik, Mikrobiologie) angemeldet:

bitte ankreuzen!

Produkt genaue Produktbezeichnung, spezielle Würzung, Besonderheiten	Zustand des Produktes		zusätzlicher aw- + pH-Wert	zusätzliche Chemie
	roh	gekocht		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Maßnahmen- & Servicegesellschaft des Fleischerverbandes Bayern mbH

Geschäftsführer: Michael Moser
Lars Bubnick
Svenja Fries

Bankverbindung: Stadtparkasse Augsburg
IBAN: DE84 7205 0000 0000 2711 48
SWIFT-BIC: AUGSDE77XXX

bitte wenden! →

Zustimmung zum Lastschriftverfahren

Mit dieser Anmeldung erkennt der Antragsteller die Teilnahmebedingungen (siehe auch Internetseite des Fleischerverbandes Bayern) an. **Die dort ausgeführten Datenschutzhinweise wurden zur Kenntnis genommen.** Ich ermächtige die Maßnahmen- und Servicegesellschaft des Fleischerverbandes Bayern mbH, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der Maßnahmen und Servicegesellschaft des Fleischerverbandes Bayern mbH auf mein Konto bezogenen Lastschriften einzulösen.

Name/Vorname Kontoinhaber _____

Straße _____

PLZ _____ Ort _____

IBAN _____ BIC _____

Ort/Datum _____ Unterschrift _____

Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Probenabruf

bitte ankreuzen!

Aus organisatorischen Gründen ist es leider nicht möglich, sich erst bei der telefonischen Anforderung der Proben für den Abholdienst zu entscheiden.

- SELBSTBRINGER** Ich bringe meine Proben zum METZGER CUP 2023 selber zur Fleischerschule nach Augsburg.
- PER POST** Ich versende meine Proben selbst. (Wir informieren Sie beim Abruf, wann Ihre Proben bei uns sein müssen. Achten Sie bitte auf einen gekühlten Versand!)
- ABHOLDIENST** Ich möchte meine Proben zum METZGER CUP 2023 bei mir im Betrieb abholen lassen (Abholung kann nur in Bayern erfolgen)

Anmerkungen _____

Wir haben Mittagspause von: _____ bis: _____

Maßnahmen- & Servicegesellschaft
des Fleischerverbandes Bayern mbH

Proviantbachstraße 5
86153 Augsburg

Tel.: 08 21/5 68 61 – 0

info@metzgerhandwerk.de

www.metzgerhandwerk.de